HOTEL UNIVERSO



Banquete que dedican á JOSÉ ESPIELL sus amigos, en prueba del afecto y admiración que por él sienten, deseándole una feliz y próspera estada en Marsella.

FULLS/105

del Museu Arxiu de Santa Maria

Mataró, gener 2013

FULLS/105

del Museu Arxiu de Santa Maria

Mataró, gener 2013

TAULA

Edita: **MUSEU ARXIU DE SANTA MARIA**
Centre d'Estudis Locals de Mataró
Beata Maria, 3. 08301 Mataró
Tel. 93 790 15 28 (Parròquia de Santa Maria)
www.masmm.org

Director: Nicolau Guanyabens i Calvet

Consell de redacció: Nicolau Guanyabens i Calvet
Manel Salicrú i Puig
Joan Castellà i Oliva

Composició i impressió:
Impremta Copyrap. Tetuan, 34 - 08302 MATARÓ

Dipòsit Legal: B-15.257-1978 *ISSN* 0212-9248

Amb la col·laboració de



Amb el suport de



EDITORIAL

LA NEVADA DEL 62
UN PROJECTE PARTICIPAT

La nevada del desembre de 1962 ha quedat immortalitzada en la memòria popular. Una precipitació que va deixar uns gruixos de neu que no s'havien acumulat mai al Maresme al llarg del segle XX. Una nevada que començà sortint de la Missa del Gall, continuà tot el matí, la tarda i el vespre de Nadal i deixà per Sant Esteve un paisatge de postal.

Han passat cinquanta anys i no s'ha repetit; i el fet que passi temps sense cap altra nevada com aquella, encara la fa més singular. Però és que si ens ho mirem, a més, amb el retrovisor de la història, no hi ha constància d'una nevada de similar magnitud a Barcelona i rodalies fins que reculem al 1887.

El Museu Arxiu exposa 47 fotografies d'Albert Mayol i gairebé 150 de diferents autors, aquestes darreres en format documental de 30 minuts. La majoria d'imatges del blanc de la nevada romanen en el nostre arxiu fruit de donacions diverses, però també n'hi ha de cedides per particulars per a l'ocasió.

Mirant les imatges, ens adonem que la nevada és l'anècdota, l'excusa. La sort col·lateral és que tothom que tenia càmeres va captar el Mataró del moment, el Mataró d'abans, el Mataró anterior a la gran transformació demogràfica i urbanística del segle XX. Sense la nevada no tindríem tant de document gràfic de la nostra ciutat.

La Nevada del 62 és una exposició a tres bandes de la qual estem orgullosos. La UEC, el Museu Arxiu i l'Ajuntament hem sumat esforços per un projecte participat modèlic que ens demostra que es poden fer apostes museístiques senzilles, austeres i alhora dignes, si col·laborem Administració i xarxa ciutadana, cadascú en la mida de les seves possibilitats i potenciant les nostres col·leccions d'art i els nostres fons documentals.

Sense la generositat d'Albert Mayol i molts d'altres fotògrafs, sense la convocatòria del concurs fotogràfic de la UEC, sense els records que els ciutadans han volgut explicar aquests dies davant d'una càmera a Can Palauet... sense totes aquestes aportacions i moltes més, la nevada no ocuparia l'espai que ocupa en la nostra memòria col·lectiva.

ACTUALITAT

JOAN GIMÉNEZ I BLASCO, PREMI ILURO 2012

El treball *Economia marítima i conflictes socials a la Província de Mataró (1750-1870)*, de l'historiador Joan Giménez Blasco, amic i col·laborador del Museu Arxiu, ha estat guardonat amb el Premi Iluro de Monografia Històrica, instituït per la Fundació Laietana, corresponent a la convocatòria de l'any 2012. El treball analitza l'activitat marítima a la província de Mataró, que agrupava els municipis costaners des de Barcelona i fins a Sant Feliu de Guíxols: els fluxos comercials, la pesca, l'activitat de les drassanes i els allistaments a la Marina en aquella època, i també els conflictes socials que es van generar. Felicitem l'autor i fem constar que aquest guardó reconeix, un cop més, la seva gran contribució a la historiografia local.

XXIX SESSIÓ D'ESTUDIS MATARONINS

La XXIX Sessió d'Estudis Mataronins tingué lloc el passat dissabte 24 de novembre de 2012. El mateix dia va sortir a la llum el llibre amb les comunicacions de l'edició anterior, la corresponent a l'any 2011.

Les comunicacions presentades el 24 de novembre van ésser les següents:

La repressió a Tordera durant la guerra i la primera postguerra (1936-1942).
Jordi Amat i Teixidó

Els retaules de l'església de Santa Maria d'Arenys de Mar i la Guerra Civil
Grup Búnquers Arenys

Les fortificacions de la Guerra Civil espanyola a Premià de Mar: els anys passen per a tothom.
Joan Carles Alay i Jordi Montlló

El Correccional Provisional de Mataró (1936-1939).
Agustí Barrera

Julià Gual a la premsa mataronina: de «Galanies» a «Llibertat» (1922-1939)
Josep Puig i Pla

Catalanisme en xarxa. L'aportació maresmenca a l'obra del Diccionari de la Llengua Catalana d'Antoni M. Alcover (1901-1903)
Jaume Vellvehí i Altimira

Una vorera del segle XIX trobada al carrer Sant Pau de Premià de Mar
Ramon Coll i Monteagudo

Els exàmens de l'escola de nenes de Sant Josep de 1849
Montserrat Gurrera i Lluch

1-AM ms 2424. Contribució al coneixement de l'origen de la tonada actual del ball de l'àliga de Mataró.
Carles Mas i Garcia, Teresa Soler i Llobet i Rafel Mitjans i Berga

Reportatge sobre la implantació de l'homeopatia a Mataró
Antoni Martí i Coll

El procés de fe contra fray Mariano Figueras. La inquisició 1742.
Antoni Llamas i Mantero

Els Antich i els Lleonart d'Alella i els Lapeira de Mataró a la guerra de Successió: un grup de negocis proborbònic?
Benet Oliva i Ricós



Joaquim Graupera i Graupera presentant la seva comunicació.

Fotografia Joan Castellà, MASMM.

Nota sobre un interessant document conservat a l'Arxiu Parroquial de Sant Andreu de Llavaneres.
Josep Canal i Joan Francesc Clariana

L'allau francesa al Maresme durant els segles XVI i XVII. Un exemple d'immigració en xarxa.
Alexandra Capdevila i Muntadas

D'una banda... i de l'altra.
Josep Samon i Forgas.

El priorat de Sant Pere de Clarà (Argentona) a inicis del segle XVI. Una mirada a través del capbreu.
Enric Subiñà i Coll

Les pintures del teginat i l'origen del castell de Vilassar (s. XII-XIII)
Joaquim Graupera i Graupera

Marques de terrissaire en terra *sigil·lata* itàlica/aretina provinents de Torre Llauder.
Joan Francesc Clariana i Roig

XXX SETMANA DE MÚSICA ANTIGA

Entre el 24 de novembre i el 22 de desembre, va tenir lloc la 30a edició de la Setmana de Música Antiga, organitzada per l'Institut Municipal d'Acció Cultural i el grup Unda Maris. Enguany, Santa Maria va acollir quatre actes. L'espectacle *Mestresballs* va ser a la capella del Roser. A la capella dels Dolors es va celebrar el concert de l'Ensemble le Tendre Amour, la conferència *El Messies de Haendel* a càrrec de Joan Vives, i la conferència-concert *Música, malalties i vicis dels temps de Haendel* a càrrec del doctor Ferran Algaba i el Trio Barroc del Cafè.

IV DIADA DE JOSEP PUIG I CADAFALCH

Els dies 22 i 23 de desembre, organitzats per la comissió «Salvem la casa natal de Puig i Cadafalch» pertanyent al Moviment Educatiu del Maresme, van tenir lloc uns actes en memòria de l'eminent arquitecte i polític mataroní. El primer dia, davant la casa del Carreró, hi va haver un acte amb la presència teatrelitzada del mateix Puig i Cadafalch. El diumenge, davant l'escultura de Puig al Parc Central, Josep Maria Ferrer, membre del Club d'Opinió Jaume Llavina, va pronunciar un parlament. L'acte acabà amb una part musical i una ofrena floral. El Museu Arxiu, amb altres entitats, hi va col·laborar.

ACTE DE PRESENTACIÓ DELS *FULLS/104* I CONFERÈNCIA DE PERE TIÓ

El dia 8 de gener, a l'estatge del Museu Arxiu, es va dur a terme l’acte de presentació del número 104 de la revista *Fulls del Museu Arxiu*. Nicolau Guanyabens presentà els diferents continguts de la revista, mentre que Pere Tió i Casas oferí una conferència titulada *Ramon Martí i Alsina a Mataró*, amb la qual, de forma documentada i amena, va complementar l'article que amb títol homònim queda publicat a la mateixa revista.



Pere Tió i Casas en la seva conferència.
Fotografia Joan Castellà, MASMM.

NOTÍCIA DE DONATIUS RECENTS

Josep Maria Clariana i Coll ha lliurat impresos, llibres i fotografies procedents del seu pare Manuel Clariana i Regàs.

Francesc Costa ha fet donació de dos cartells publicitaris, un de *Comestibles finos José Puigvert* i l'altre de *Jarabes Horchatas J. Martínez*, i un diploma de l'escola Pia de 1903. A més, ha lliurat en dipòsit tres caixes convencionals d'arxiu amb documentació biogràfica propietat del mentalista mataroní Antoni Pulido.

Encarnació Vallmajor Cuní ha donat llibres, objectes de culte religiós i medalles.

Conxita Filbà i Diviu, i Antoni Codina i March han fet donació de material documental divers procedent de can Matas, especialment sobre les finques i la fàbrica Matas de la zona de carretera de Mata. També un lligall relacionat amb els inicis de l'automobilisme a Mataró, quatre missals, impresos diversos i un Sant Crist del segle XIX.

La família Filbà i Esquerra ha fet donació de divuit documents continguts en una carpeta procedents de l'antiga casa Viladesau, tots relacionats amb el subministrament d'aigua potable a través de mines i conduccions urbanes. El títol de la carpeta és: *C. Nº 7. Actes de la Aigua viva de la casa de Viladesau comprada per los conjugues Viladesau y Carbonell á varios subgectes als 13 setembre 1799, 21 agost 1802 y 10 de agost 1807.*

Joan Sans ha aportat una làpida de l'antic cementiri de Mataró.

Marcel Olm ha lliurat per a la biblioteca del Museu Arxiu quatre obres del poeta Isidre Julià i Avellaneda (*Mot perplex, Sonetina, Itinerari Líric i Francesca*).

A totes aquestes persones, el nostre agraïment.

ESTUDIS

Francesc Costa i Oller és autor de diversos treballs sobre el Mataró dels segles XVIII i XIX i els anys 1981 i 1984 va guanyar el Premi Iluro amb les monografies *La premsa a Mataró (1820-1980)* i *Mataró Liberal (1820-1856)*.

Ens presenta tot seguit un treball sobre els antics hostals mataronins i sobre el que s'hi menjava, descrit pel baró de Maldà i diversos viatgers francesos.

ELS HOSTALS DE MATARÓ I ELS DINARS DEL BARÓ DE MALDÀ

Potser els romans ja tenien hostals vora el camí que anava de Barcino a Iluro, però no ho sabem. Sabem, però, que els temps medievals el camí ral de la costa era d'allò més transitat i que a Mataró no passaves gana. El tall de 1536 ens parla d'un tal Antoni Pou de l'hostal i el tall de 1596 diu que en Vicenç Prats i en Bernat Saurí treballaven d'hostalers. L'any 1716 a la documentació fiscal consten treballant d'hostalers al Camí ral en Josep Aymerich i l'Agustí Manent, i al carrer d'en Palau hi havia en Pere Andariu i al carrer d'en Pujol, Emmanuel Rafart.

El creixement d'aquest negoci va parell amb l'activitat econòmica, i a mitjan segle divuit, amb l'arrencada de tota mena d'indústries productives, el trànsit es fa més dens al Camí ral i obren diversos hostals. Les dades que tenim de finals del set-cents indiquen que a Mataró hi havia els següents: el de Montserrat, el dels Tres Reis, el de la Creu, el del Pilar, el de la Font, el del Pardal, el de la Paloma, el de la Sirena, i el de l'Alba, gairebé tots ells situats al llarg del Camí ral, que passava sota la muralla de la ciutat, on ara encara hi ha el carrer que duu el nom de Camí ral.

Se n'obrien i en tancaven d'aquests establiments, així als papers a vegades trobem el nom d'hostals efímers, el Nou, el Cavall Blanc, de la Sila... Joan Amich escriu l'any 1849 l'opuscle *Viage a Mataró con el ferro-carril*, i explica que «*Las fondas mas notables de Mataró son: Del Comercio calle de la Riera nº. 28. Del Ferro-carril, frente la estación del ferro-carril. Del Ferro-carril, calle de san Agustín nº. 47. De la Fuente (mesón), calle camino Real nº. 30. De S. Isidro en la Rambla frente la fuente. De Monserrate (posada) calle camino Real esquina á la calle de S. Agustín*». De les darreries del segle dinou, el Mesón del Universo, un hostal també situat al Camí ral.

Amich parla de tres categories d'establiments: la fonda, el «mesón» i la «posada». A la fonda, s'hi anava a menjar i prou. El «*mesón*» era per a gent modesta, com els traginers; es dormia en un espai compartit i es menjava de qualsevol manera a la mateixa cuina. Cap comoditat, i per a activitats sanitàries s'havia d'anar a la cort, tot plegat per pocs diners. Les «*posadas*», els hostals, eren una altra cosa, les trobem al centre de les ciutats i en les grans rutes, i estaven orientades als comerciants, els hisendats i forasters en trànsit.

L'hostal de Montserrat ha estat el més important de la ciutat de Mataró des que obre les portes, sembla que a mitjan segle divuit, segurament com a ampliació d'un local de menys categoria. Situat darrera l'escola de Santa Anna i a peu del Camí ral, era un edifici de grans dimensions que a la part baixa tenia les menjadores per als animals de tir i a la part alta, la fonda i les habitacions per als hostes. Es tractava de donar bona acollida als viatgers que venien amb tartana per negocis o hi passaven. Va tenir una llarga vida i l'any 1925 es renovà i amplià, i cap al 1940 havia canviat el nom pel d'Hotel Suizo. Al seu temps va ser enderrocat i ara ocupa el seu espai l'edifici de la cantonada del Camí ral amb el carrer de Sant Agustí.

Papers oficials de tota mena documenten l'existència d'aquests establiments de quan naixia l'economia de serveis. Són dades fredes, de registre impersonal, però tenim la sort que, dels hostals de Mataró n'han parlat diversos viatgers que hi han fet estada. El que ens ha aportat més informació és el baró de Maldà que venia sovint a la ciutat i dormia i menjava a l'hostal de Montserrat. Les seves descripcions divertides ens situen amb facilitat en aquell recinte i la detallada crònica de pantagruèlics dinars i sopars fa que gairebé tastem les llagostes i la carn d'olla, que sense manies, engegava coll avall. Notem que molts francesos es



L'hostal de Montserrat, al Camí ral, cantonada carrer de Sant Agustí. c.1900.
Postal A.T.V.
Col·lecció Francesc Enrich i Regàs
MASMM. Arxiu d'Imatges.

varen aturar a Mataró en el seu viatge cap a Barcelona i ens ho recorden en les seves memòries. Entre ells, el gran escriptor Stendhal que va haver de patir l'oli enèrgic d'aquests verals.

ELS DINARS DEL BARÓ DE MALDÀ A L'HOSTAL DE MONTSERRAT.

El juny de l'any 1783 el baró de Maldà s'està a l'hostal de Montserrat: «El dinar m'apar que començà per un gran plataràs de sopa, o minestra, que nos l'embocàrem alegrement. Després se'ns donà carn d'olla (que sempre sol eixir a taula, en dies de carn), guisados de peixos i no sé què cosa més. Per postres, ametlles i avellanes, i aquí et queda què adobat». I comenta que «Hi havia baix, a l'entrada, un quadro ab un Sant Antoni de Pàdua, a la qual imatge l'hostaler li feia cremar algun ciri».

La crònica de la seva estada per les Santes de l'any 1799 a «l'hostal famós de Montserrat» és de gran interès gastronòmic, tot mostrant els beneficis de l'establiment «L'hostal prometia en tot la comoditat possible per les persones i per les bèsties; havent-hi bon zaguan, establies i demés necessari per les bèsties, i, per les persones, bons llits, amples, ab capçaleres jaspeades i pintades de varios colors. Limpiesa en tot, que és dir-ho ab una paraula; tant en llençols i coixineres per los llits; blancura i aseo en los aposentos; boniquesa i limpiesa en les filles de l'hostaler –est, viudo– i criades de l'hostal, no havent-hi res que fes asco, com sí en altres hostalets de mala mort en terrenos de Jorba, Porquerisses, o Porqueries, i en molts altres paratges de Catalunya, semblant més de quatre de per allí uns alarbs, i les dones brutes i fumades més de quatre d'aquelles llurs terres d'Urgell, Segarra etc...».

El sopar del dia 26 de juliol és d'antologia. El baró arriba a l'hostal «que ja bullia d'hostes, i l'olla al foc, per courer-se la vianda per sopar, prometent-nos guisados de peix, ben amanit a la marinera» i comença la representació, «parlem enhorabona del sopar. Est, que se'ns serví en lo mateix aposento dels tres llits, havent consistit ab un plat de carabassó ab oli, vinagre i sal; peixos rogers fregits; congre ab suc, fet a la marinera; pa excel·lent –i ab tot que crosta, no molesta, per lo tova, a mos pocs queixals–, vi allò de fia de mi, vull dir molt bo, i aigua ab neu, de les fonts de Mataró, prou bona. Contents que estiguérem del sopar, i de les servidores, que eren una o dos, com ametlles pelades, a no ser si ja diga ensucrades. Fora al nostre aposento, ja hi havia prou tabola d'hostes que començaren la bucòlica del sopar molt rato antes que nosaltres. Acabats nosaltres de sopar, posteriors a estos, isquérem a pendre un rato la fresca en lo terrat, i lo cel quedava d'allò ben estrellat, ab lo camí de Sant Jaume de Galícia, o la Via Làctea. Resolguérem, sent dos quarts de dotze, d'anar a consultar la son ab los llençols, llançant-nos luego als llits, embolicant-nos ab ells, que ab tal blancura semblàvem ja cossos amortallats».

Notes de color de música i gent que ja sentim la fressa del dinar del dia 27 de juliol. Un d'aquells que necessita un metge per ressuscitar-te. «En l'hostal de Montserrat, una babilònia per lo embarassada l'entrada de carros, tartanes i silles volants. No sé què tal en lo del Pardal [hostal] i en cases particulars». Arriba el baró «a posar taps, vull dir a dinar, que no ha tardat gaire a servir-se'ns, est de carn i peix; havent consistit ab una sopa acervellada molt bona, mereixent tornar-s'hi, per lo bon caldo feia. Després ha seguit la carn d'olla ab los adminículos de verdura i cansalada, després se'ns ha servit una llissa guisada



Visió de l'hostal de Montserrat després de les obres de reforma i ampliació de l'any 1925. Ja s'havien enderrocat les cases del carrer de Tras Santa Anna, però encara no s'havia iniciat la construcció del nou portal del pati de Santa Anna.

Postal Fergui. MASMM. Arxiu d'Imatges.

ab suc i tomàquec, fregida. Tras d'esta, llagosta ab oli, vinagre i sal; rostidet d'un pollastret, postres de fruita de peres i préssecs, i ametlles torrades. Bon pa, bon vi, i bon profit nos faça a tots los de la taula; no convidant a cap d'aquells hostes a no ser que volguessen donar quatre queixalades a la taula [...]. Complerts i satisfets del dinar, i donats gràcies a Déu, nos hem llançats un poc sobre el llit, en cos de camisa».

De francesos va la cosa i és que el dia 23 de maig de 1801 el baró de Maldà explica que «A mitja hora de continuar nostre romiatge cap a Mataró, que serien dos quarts de set, al pujar a Mongat, massa que l'hem tinguda la broma de gavatxos, que anaven venint hàcia nosaltres a dos files [...]. Gràcies a Déu que ens libràvem de tal pesta de tals gavatxos en l'hostal de Montserrat, en Mataró, que hi anàvem a dinar. [...]. En quant al dinar nostre, ha començat per sopa ab ous; després, bacallà, ab los amaniments d'oli i vinagre; així també en lo plat de lluç, i altre de llagosta, ab peix ab suc i de fregit; ab dos garrafes, una d'aigua i l'altra de vi. Sí sols que, servint-nos una o dos criades de l'hostal, no podent servir-nos puntuals d'un a altre plat ab vianda, nos la feien un poc glatir, descuidant-se dur los setrills d'oli i vinagre per los aliments del bacallà i peix perbullit. Per postres nos serviren un platet de cireres, fruita ben primerenca».

L'any 1804 el nostre baró s'acosta a sopar a l'hostal d'en Pere Roca. Aquest era l'amo de l'hostal de Montserrat i a vegades el de Maldà l'anomena d'aquesta manera. «A deu hores se'ns envià lo sopar al Tano i a mi, començant-lo per un plat d'escarola ab oli, vinagre i sal, que no vaig menjar, sí que un parell d'ous ab closca, a parell pels dos. Després se'ns serví carn ab peres; luego, orada perbullida, prou ben guisada; peixets fregits, de prou espines, que no en vaig menjar peraquè no em punxassen la llengua o el gargamelló, o se m'atravessàs alguna espina al coll, que fora pitjor. I així, después que se'ns serví llagosta perbullida, partida, ab la closca vermella, ab tots aquells ingredients d'allets i julivert ab oli, vinagre i sal, ne menjàrem porcionera. Tot que ho trobàrem bo, així també lo pa, lo vi i l'aigua, ab alguna pera, a postres, del bon cristià». I per sopar, «parada la taula, nos han posat al mig de les estovalles lo plat de sopa, que era molt bona; después, la carn d'olla, ab verdura, cansalada i botifarra; después, peix perbullit, que, a no enganyar-me, era orada; no havent faltat també porció de llagosta guisada a la marinesca».

El senyor de Maldà no parava d'anar amunt i avall, passant l'estona i menjant. Vet aquí el dinar de casament que va engolir i que, tot i que no és

cosa mataronina, no puc resistir la temptació de reproduir. Es produeix el divendres dia 19 de febrer de l'any 1802. «Avui, en casa Planella, s'ha celebrat la boda dels Srs. comtes jóvens de Llar, ab un dinar esplèndid [...] començant a desordenar, sentats a la vora de la taula, la primera simetria de plats forts: de sopa; macarrons ab formatge rallat, que en semblants convits sempre hi sol entrar; l'olla ab vaca, tocino, cansalada, pernil, gallina, verdures i salsa, esta de tomàtec, i l'altra, de mostassa, que per ser tan rabiosa de coenta –per lo que pica fort al nas i als ulls, a pendre-se'n un xiquet massa a la cullera– s'ha deixat a esta per la salsa de tomàtec, que és molt més moderada; cap de vedella; perdius ab suc; cervellets; pastelets etc. [...]. Después d'esta simetria ha seguit la segona, també de prou fartalència, en pavos, capons rostits i ab fiambre; pastels; tortrades; budens; cremes; mantequilles de Sòria; llagostes i altres peixos, tot ab abundància. Així també l'aigua i el vi, que era d'Alella, per lo que tot sovint se vaciaven a les tasses i d'estes quiscun coll avall a l'aduana o oficina del ventrell. Amigos, los ventres ja estaven com uns timbalets antes de les postres. Estes han consistit en formatges gelats de llet i ou, i de taronja; vàrios almívars en confitures; anissos de papabenet, amargs, melindros, bescuits d'ou per sucar en veires en vins de Màlaga i altres generosos; brindant tots a la salut dels nuvis, pués que per ells se feia la festa».

ELS FRANCESOS I L'OLI

Remenant papers a vegades trobes referències curioses. Derrotats els liberals l'any 1823, alts càrrecs barcelonins, regidors del sector exaltat, cauen en mans dels francesos, els Cent Mil Fills de Sant Lluís, i els tanquen a Mataró al *mesón de la Paloma*. El mes de novembre de 1827 la plana major de les forces que havien auxiliat els absolutistes tornen cap al seu país, i en passar per Mataró, el dia 28, se'ls prepara l'estada per aquella nit, i un banquet als hostals de Montserrat i Nou, on hi havia d'haver «una mesa con la mayor ostentación y opulencia, procurando que nada faltase».

I també cal resseguir la literatura de viatges, les cròniques dels que passaven per Mataró en trànsit cap a Barcelona. En general francesos curiosos que expliquen coses ben interessants. Un d'aquests i de primera categoria, que va estar-se en un hostal de Mataró, probablement el de Montserrat, és l'escriptor Marie-Henri Beyle, conegut pel seu pseudònim Stendhal, que hi va passar una nit el mes de setembre de 1837, ho explica al seu llibre *Mémòires d'un touriste.* «Mataró, amb les seves cases perfectament enblanquides, tan a l'interior com a l'exterior, està situada a la costa, però a quaranta peus sobre el nivell del mar, el que li dóna molta perspectiva, i en fa un poble petit i molt agradable. Ens van servir un sopar molt abundant, hi havia quinze o vint plats de carn per a vuit passatgers, però tots estaben empastifats d'oli ranci. Impossible de menjar, així que ens moríem de gana. Vàrem tractat de rentar la carn amb aigua calenta i després menjar-la en vinagreta, però va ser impossible de treure l'execrable olor d'oli ranci. [...] Per fi, veient que devoràvem el pa, les dues criades ens van portar ràpidament un excel·lent vi vell anomenat "rancio". Un de nosaltres va descobrir a la cuina plantes de fonoll, que semblen l'api, i vàrem fer una amanida amb sal i vinagre, i vàrem menjar molt de pa mullat en vi, cosa que ens va fer més alegres i eloqüents».

Han passat vint anys i un altre francès explica en un estil novel·lat que l'any 1857 en passar per Mataró es queda a dinar a la fonda del Cavall Blanc a l'entrada per la banda d'Arenys. «Després de recórrer la ciutat en totes les direccions, varen tornar al Cavall Blanc. L'hostal era bastant bo, o almenys ho semblava, els nostres viatgers només hi varen dinar, i la veritat és que, per als paladars espanyols, hauria estat un dinar deliciós. Va consistir en una entrada de peix i una segona entrada de caça i un pollastre gras. Ambdues entrades amb una salsa de color d'or, més agradable a l'ull que al gust. Aquest bell color li donaven per mitjà del safrà, però aquesta substància havia passat a la salsa les seves molècules colorants sense comunicar la seva aroma. I la primera vegada que la tastem, en un guisat amb safrà, hi vàrem trobar un gust salvatge i detestable. Però un s'hi s'acostuma fàcilment i ens va sorprendre trobar bo, uns pocs mesos després, el que semblava tan dolent. Les dues salses eren massa farcides, no pels xampinyons i les tòfones, sinó per les panses, les figues seques i les prunes. Gustau primer va fer una ganyota, però la gana va vèncer la repugnància, i quan es va aixecar de la taula s'havia gairebé reconciliat amb les prunes i les figues. El pollastre rostit estava farcit de manera similar, amb els mateixos ingredients».

L'any 1865 és un altre francès, Adolphe Desbarrolles, que tasta un hostal local. «El conductor del carro ens va donar la direcció d'un hostal de Mataró on, ens va dir, no tindríem res a desitjar. I hi vam anar amb confiança. Era una mena de barraca freqüentada només pels carros de la contrada. Una taula gran estava parada en



Grup al terrat de l'hostal de Montserrat.

El primer, dret a la dreta, és Ramon Salicrú i Masvidal, aleshores soci-gerent. El segon, també a la dreta, és el Sr. Solà, propietari de l'establiment. La primera dona, asseguda a la dreta, és Margarida Noè i Carbonell, muller de Ramon Salicrú, i al seu costat, les dues filles seves Quimeta, la gran, i Edelmira, la petita. Possiblement un dels altres homes drets és el Sr. Viza, també soci, i la segona dona asseguda, la seva muller, junt amb els seus fills.
Al grup hi ha també dos cuiners, el carreter, en Noé de les tartanes, cunyat de Ramon Salicrú, assegut a terra, amb una maleta, i el matelot, mosso de cuina, també assegut a terra. c.1895.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

un cantó i alguns mariners i dos o tres camperols hi estaven asseguts. L'amfitriona, amb una mena de ventall, protegia els seus nobles i despreocupats convidats dels insectes incomptables que els envoltaven sense parar. Aquests ventalls són d'ús comú a tota la Península. Fets d'un quadrat de cartró, són cridaners i acolorits amb paper daurat, i s'acaben amb un mànec llarg que recorda els mata-mosques d'Algèria. Ens van servir el sopar. Però la propietària no ens va trobar de tant bona casa com els seus traginers, i no va considerar adequat atorgar-nos les carícies del ventall. I durant tot el sopar vam estar exposats sense pietat als atacs de les mosques i els seus cosins».

La història dels hostals de Mataró continua fins ara mateix. Però hi ha una cosa que ja no trobaràs. Joan Amich escriu l'any 1849 i assenyala que cal assaborir «las celebradas langostas de este país» les mateixes que dècades abans engolia el baró de Maldà.

Francesc Costa i Oller

NOTA:

L'hostal de la Creu a la cantonada amb el carrer de Lepanto, era un edifici buit quan l'any 1840 el compra l'indiano Miquel Biada. L'hostal dels Tres Reis, darrera l'escola dels escolapis, a mitjan segle dinou, es va convertir en una foneria que temps després seria la indústria Font.

FONTS:

Arxiu Municipal de Mataró. Acords de 7 i 19 d'octubre del 1803.

Diari de Mataró (27/4/1923).

Lo Teatro Català (15/12/1892).

RAFAEL D'AMAT I DE CORTADA, BARÓ DE MALDÀ. *Calaix de Sastre* (1769-1810). (Ed.1987-1996).

HENRI BEYLE (STENDHAL) - *Mémoires d'un touriste* (1838).

JULES LACROIX DE MARLÈS. *Gustave, ou le Jeune voyageur en Espagne* (1857).

ADOLPHE DESBARROLLES. *Deux artistes en Espagne* (1865).

El *Mesón del Universo*, la fonda iniciada l'any 1897 per Ramon Salicrú i Masvidal, i el seu restaurant, actius fins al 1907, van esdevenir un referent del Mataró de la fi del segle XIX i l'inici del segle XX.

A partir d'uns dietaris (1897-1904) conservats a l'arxiu de la família Salicrú i Lluch es pot parlar del menjar que servia l'establiment.

EL MENJAR DEL *MESÓN DEL UNIVERSO*, LA FONDA DEL MEU AVI (1897-1904)

El meu avi Ramon Salicrú i Masvidal va obrir el *mesón* l'any 1897 i el va haver de traspassar l'any 1907. L'arxiu familiar conserva els dietaris de la fonda, des del seu inici fins a l'any 1904, i uns exemplars de la Carta del Dia, i per això es pot parlar del menjar que servia el restaurant.

El *Mesón del Universo* era situat al tram del Camí ral, anomenat aleshores Tras Santa Anna, que anava entre la Rambla i la Baixada de Santa Anna. Ocupava una casa de dos cóssos, davant mateix del carrer de Sant Agustí, que feia cantonada entre el carrer de Tras Santa Anna, un carreró anomenat el Cós d'en Celdoni, que a l'altra banda tenia la façana del gimnàs del pati del col.legi de Santa Anna, i la Rambla, on hi havia la porta de servei de l'establiment. L'entrada principal era al carrer de Tras Santa Anna, enfront del carrer de Sant Agustí, i era visible des de l'estació antiga del tren, que aleshores, fins a l'any 1905, era al capdavall d'aquest carrer.

Les cases s'enderrocaren quan es va fer la reforma de la Rambla durant els darrers anys vint del passat segle, quan desaparegué la petita illa de cases, gairebé triangular, que existia a l'indret. El seu lloc és ara ocupat per la Creu de terme, en aquell temps situada més a ponent, al final de les cases.

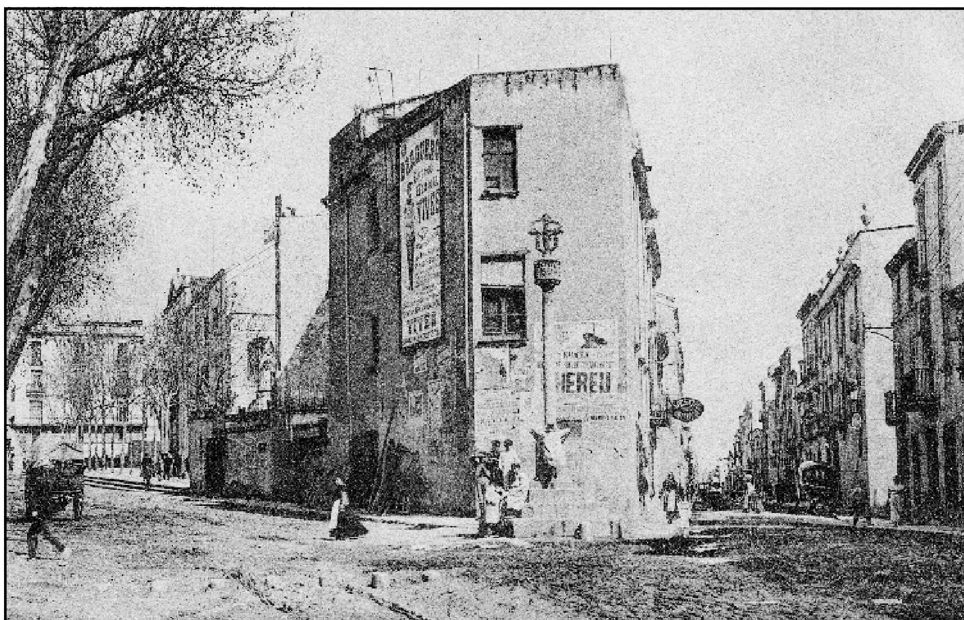
Davant del *mesón*, a la cantonada del carrer de Tras Santa Anna amb el carrer de Sant Agustí, cantó de llevant, hi havia l'antic hostal de Montserrat, ampliat i reformat l'any 1925 i convertit després, als anys quaranta del passat segle, en l'Hotel Suizo. El seu solar és ocupat avui per l'edifici del Banc de Bilbao. El meu avi, abans d'obrir el *mesón*, havia treballat a l'hostal de Montserrat, del qual arribà a ser soci gerent.

L'any 1896 va llogar l'antiga *Posada Peninsular*, que abans havia estat la *Posada de Paco el extremeño y la Rosa*, la va remodelar totalment, i la va anomenar M*esón del Universo*, que, d'acord amb la seva ideologia republicana federal-catalanista, penso que volia superar i generalitzar l'antic nom de Peninsular.



El Camí ral amb la façana del *Mesón del Universo*. Postal P.V.F.

Col·lecció Francesc de P. Enric i Regàs. MASMM. Arxiu d'Imatges.



La Creu de terme i l'illa de cases del *Mesón del Universo*.
Postal A.T.V. núm. 2241.

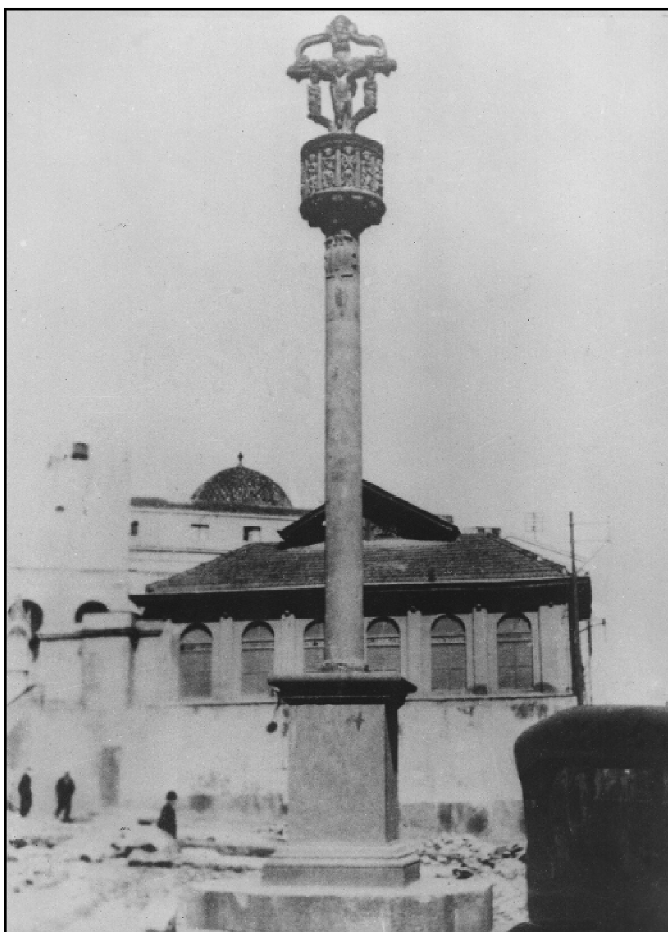
Col·lecció Francesc de P. Enric i Regàs.
MASMM. Arxiu d'Imatges.

La fonda tenia quinze habitacions, d'un o dos llits, servei de carruatges des de l'estació del tren, i quadres per a les cavalleries dels que hi arribaven amb tartana o carro propi.

Com a nota curiosa, transcric tot seguit la relació d'existències de la Posada Peninsular el juny de 1896, quan l'avi es devia fer càrrec de l'establiment, possiblement per traspàs:

« Habanos
pichones
pollos y gallinas
1 cabra (murió)
arroz y sal
aceite
confitura
jabón
vino
guisantes
bujías
manteca
purés
bacon
Jerez
champán
llagostinos
ultramarinos
licor
Burdeos
Moscatel »[1]

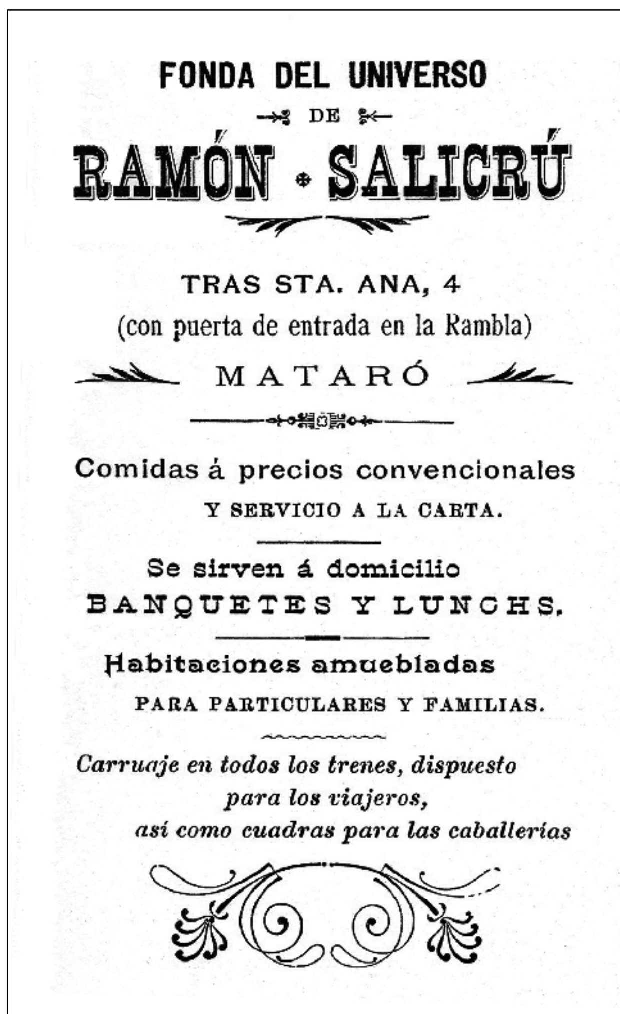
El *Mesón del Universo* tenia clients habituals que residien i menjaven a la fonda, clients de pas, que s'hi estatjaven un o més dies, i clients només del restaurant[2]. L'any 1900



Enderrocament de les cases del *Mesón del Universo*, quan es va fer la reforma de la Rambla. S'hi observa la Creu de terme i la façana del gimnàs del pati del Col·legi de Santa Anna.
El gimnàs també s'enderrocà i en el seu lloc es va construir una portalada ornamental, que subsistí fins als anys seixanta del segle XX.

Fotografia Col·lecció Francesc de P. Enric i Regàs.
MASMM. Arxiu d'Imatges.

les habitacions costaven 2’00 pessetes per nit, tot i que algunes valien només 1’00 pesseta. El mateix any el menú de la fonda oscil·lava a l'entorn de 2’50 pessetes el dinar i 1’25 pessetes el sopar, complements i cafè a part. I un dinar de menú, servit a domicili, valia 3’00 pessetes.



Capçalera del paper de carta del *Mesón del Universo*.
Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

Transcric a continuació, amb ortografia original, els menús de la fonda entre els anys 1897 i 1902, tal com consten en els corresponents dietaris.

« PLATS DEL MENÚ

1897-1898

	almuerzo	cena
Lunes	Bacalao	Lengua
Martes	Riñones	Pescado
Miércoles	Tripas	Gigot
Jueves	Lomo-cansalada	Bacalao
Viernes	Cap y pota	Pescado
Sábado	Arengadas	Mediana

	entrantes
Lunes	Escalopas
Martes	Pichón col
Miércoles	Vientres/menudillos
Jueves	Pollo
Viernes	Pies/cabrito
Sábado	Ternera, tomate y pa...(?)
Miércoles	Vientres
Jueves	Fetxa
Sábado	8 Pies
Lunes	Carne tocino
Martes	Pichón col
Miércoles	Menudillos/vientres
Jueves	Pollo
Viernes	Cabrito
Sábado	Pies

Any 1900

	almuerzo	cena
Lunes	B(iftec)	Lengua
Martes	Riñones	Pescado
Miércoles	Tripas/fetxa	Gigot
Jueves	Lomo	Bacalao
Viernes	Cap y pota/sang y fetxa	Pescado
Sábado	Arengas	Mediana

Lunes	Escalopas
Martes	Pichón a la col
Miércoles	Menudillos
Jueves	Pollo
Viernes	Cabrito
Sábado	Patas de cerdo

Any 1902

Lunes	Lenguas, bacalao, pescado
Martes	Pichón, huevos, patas
Miércoles	Menudillos, hígado, pescado
Jueves	Conejos, gigots, bacalao
Viernes	Cabrito, pescado brasa, perdius
Sábado	Gigots, bacalao, huevos

Any 1903

Lunes	Lenguas, bacalao, lomo
Martes	Pichón, botifarra, huevos
Miércoles	Pies, lomo, pescado
Jueves	Conejos, sang y fetxa, bacalao
Viernes	Cabrits, palpissos, pescado
Sábado	Vientre, costillas, salchichas »

Veient els diversos menús, es dedueix que els plats del primer menú són pràcticament tots de

CARTA DEL DÍA

	Ptas.
Sopa de caldo	0'15
Idem del día.	0'15
Habichuelas.	0'15
Arroz pescado.	0'40
Ternera en estofado.	0'50
Idem con guisantes.	0'50
Idem con tomate.	0'50
Idem á la mataronesa.	0'50
Pollo á la catalana..	1'00
Pichón con guisantes..	0'75
Pollo asado	1'00
Pichón asado.	0'75
Pescado á la marinera.	0'50
Idem frito..	0'50
Calamares salteados.	0'75
Langosta varias salsas.	0'75
Costillas á la parrilla.	0'50
Beaftek.	1'00

POSTRES VARIOS

	Cts.
Pan.	12
Vino.	13
Pasas.	12
Galleta.	25
Queso.	25
Almendras.	12
Manzanas.	13
Fresas.	25
Melocotones.	13
Peras.	13
Naranjas.	12
Membrillo	25
Aceitunas.	13
Ensaladas.	12

VINOS

Jeréz.	50
Málaga.	50
Moscatel.	50
Champagne varias marcas.	00

LICORES

Chartreuse.
Cognac.
Tabacos habanos.

Carta del dia del (1897-1898) *Mesón del Universo.*

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

cuina familiar, i que evolucionaren progressivament cap a una cuina més optativa i elaborada, seguint els gustos dels molts diversos estadants de la fonda.

En els dietaris no hi ha cap anotació que faci referència a l'escudella i carn d'olla, menjar habitual de cada dia a l'època; per això es pot pensar que l'escudella seria sempre el primer plat del dinar i que els menús es referirien a segons plats. Tampoc no hi ha cap nota referida a amanides, ni a verdures, patates i llegums bullits; igualment es pot pensar que també serien primers plats del sopar o del dinar. L'anotació amanida només figura en l'apartat postres diversos de la carta, potser perquè aleshores les amanides es servien a les postres, com encara és habitual en algunes zones de la Península.

El restaurant servia també a la carta. Els dietaris anoten molts clients. Són majoritàriament propietaris i tècnics de la indústria local, oficials de l'exèrcit, de la guàrdia civil i carrabiners, membres de diverses societats mataronines, algunes persones benestants i, fins i tot, els guàrdies municipals de la ciutat[3].

L'arxiu familiar conserva dos exemplars de la «carta del día» idèntics en el text, però separats en el temps, ja que entre l'un i l'altre hi ha un important increment dels preus. El primer deu ésser dels primers anys de la fonda, possiblement del 1897 o el 1898, i el segon dels darrers, potser del 1904 o el 1905. Els plats són gairebé tots de cuina popular i de mercat. Transcric el text de la carta, amb incorporació dels preus dels anys 1897-1898 i dels anys 1904-1905.

« CARTA DEL DÍA	1897-1898	1904-1905
	Ptas.	Ptas.
Sopa de caldo	0'15	0'25
Idem. del día	0'15	0'25
Habichuelas	0'15	0'25
Arroz pescado	0'40	0'50
Ternera en estofado	0'50	0'50
Idem. con guisantes	0'50	0'50
Idem. con tomate	0'50	0'50
Idem. a la mataronesa	0'50	0'50
Pollo a la catalana	1'00	1'00
Pichón con guisantes	0'75	1'00
Pollo asado	1'00	1'00
Pichón asado	0'75	1'00
Pescado a la marinera	0'50	0'75
Idem frito	0'50	0'75
Calamares salteados	0'75	1'00
Langosta varias salsas	0'75	1'00
Costillas a la parrilla	0'50	0'50
Beaftek	1'00	0'50

POSTRES VARIOS	Cts.	Cts.
Pan	12	25
Vino	13	25
Pasas	12	25
Galleta	25	25
Queso	25	25

Almendras	12	25
Manzanas	13	25
Fresas	25	50
Melocotones	13	25
Peras	13	25
Naranjas	12	25
Membrillo	25	25
Aceitunas	13	25
Ensaladas	12	25

VINOS	Cts.	Cts.
Jerez	50	50
Málaga	50	50
Moscatel	50	50
Champagne varias marcas	00	00

LICORES

Chartreuse
Tabacos habanos »[4].

Els dietaris anoten el nom de molts clients del restaurant del *mesón*. Els primers registrats, el març de 1897, són Julio Gasaux i Ramon Gular, industrials, Lorenzo de Migliaresi, Pepe Borràs, el farmacèutic Bordas, i en Pi de les Cases Noves. Més endavant menjaran al restaurant, entre 1897 i 1904, l'enginyer Brunet, l'ajudant de Marina, Sixte Albertí, el sobrestant de l'estació Vila, Auguste Klein, els industrials Minguell, Peradejordi, Colomer, i Fradera de la fundició, Ernesto de Sisternes, el militar Cusachs, el procurador Clavell, Alfonso de Pineda i els, també industrials, Gnauk, Robreño, Fontanals de la farinera, i Clavell del gas[5].

El servei devia ésser acurat. Els cambrers portaven davantal blanc fins als peus, com en els millors restaurants de l'època[6].

El restaurant oferia dinars a domicili, com el contractat per Josep Puig i Cadafalch el 30 de juliol de 1901, «comida a domicilio y café», per import de 55'00 pessetes[7].

El *mesón* també feia banquets a domicili, com el servit al local de la Sociedad Colombòfila de Mataró el 2 d'agost de 1897[8], o en el propi restaurant, com el dinar servit el diumenge 5 d'agost de 1900 als delegats de l'Associació Catalanista de la Costa de Llevant[9], el «que dedican a JOSÉ ESPIELL sus amigos, en prueba del afecto y admiración que por él sienten, deseándole una feliz y próspera estada en Marsella», del qual tenim el menú, però no la data, que xifrem també a l'entorn del 1900[10], els celebrats pels simpatitzants mataronins de la Lliga Regionalista, el 27 d'abril de 1901 i el 28 d'abril de 1902, i el de la Joventut Carlista, de l'11 de juny de 1904.

També, quan convenia, feia dinars de casament o de bateig. Als dietaris només he localitzat l'anotació d'un casament, el 21 de novembre de 1900, en la qual no hi ha el nom dels contraents del matrimoni, però sí el cost, el següent:

HOTEL UNIVERSO

Banquete que dedican á JOSÉ ESPIELL sus amigos, en prueba del afecto y admiración que por él sienten, deseándole una feliz y próspera estada en Marsella.

Menu

Ostras ben verdas (de las 7 del matí)
Entreteniments inofensius
Truita ab els ous del Univers
Filarmónicas llumillescas
Filet..... (¡ay!)
Broquil civilisat
Beefteak á la Xonné
Mut á la llauna
Polla ab els seus propis ous

Gelats

POSTRES
Mugarons - Pomas del Paradís
Llepum llepissós

VINS
Champany y Champany
Café - Licors - Cigarros

FINAL
Borratxos y consecuencias clandestinas

Menú del banquet de comiat de Josep Espiell.
Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

18 Comensals	90’00 ptes.	(5 ptes. comensal)
Cafès i licors	15’00 ptes.	
5 Caixes tabac	30’00 ptes.	
3 Botelles Màlaga	9’00 ptes.	(3 ptes. botella)
8 Bot. champagne	52’00 ptes.	(6’50 ptes. botella)
Vi	4’00 ptes.	
Confits i figures	78’50 ptes.	
	278’50 ptes.	

I també he trobat només una sola anotació de bateig, el 25 de desembre de 1900, igualment sense els noms familiars, que va costar

« Comida del bautizo con su
servicio y camareros .... 100 ptes. »

Les anotacions dels dietaris ens permeten també de precisar com era el menjar que servia el restaurant, de manera paral·lela o complementària a les especificacions dels menús i la carta. El llistat dels plats servits és el següent:

PLATS DEL MENÚ

Cap i pota
Ronyons
Tripes
Ventres
Peus de porc
Llengua
Fetge
Sang i fetge
Menudències

Bistec
Vedella amb tomàquet
Gigot
Llom
Cansalada
Carn de porc
Botifarra
Salsitxes
Escalopes
Mitjana
Palpissos
Conill
Cabrit
    (cabrit a la milanesa)

Ous
    (truita)
    (truita al rom)

Pollastre
Colomí a la col
Perdiu
Arengades
Peix
Bacallà
    (*Bacalao resilado*=Bacallà esqueixat)

PLATS DE LA CARTA

Sopa de caldo
Idem. del dia
    (Caldo a la reina)
    (Sopa)
    (Sopa julien)
    (Sopa de peix)
    (Sopa de rap)
Mongetes
    (Verdures)
    (Panacher)
    (Faves)
    (Espàrrecs)
    (Bròquil)
Arròs de peix
    (Motllo d’arròs)
    (Timbal d’arròs)
    (Arròs a la milanesa)
    (Arròs i pèsols)
    (Arròs brut)
Vedella amb estofat
Idem. amb pèsols
Idem. amb tomàquet
Idem. a la mataronesa
    (Filet amb xampinyons)
    (Filet amb xampinyons i trufes)
    (Bou a la jardinera)
Pollastre a la catalana
Colomí amb pèsols
    (Colomí a la col)
Pollastre rostit
    (Pollastre amb salsa)
    (Ales de pollastre)
    (Oca)
Colomí rostit
Peix a la marinera
    (Peix amb salsa)
Idem. fregit
    (Peix a la brasa)
Calamars saltejat
Llagosta diverses salses
    (Llagosta a la vinagreta)
Costelles a la graella
    (Costelles a la papillotte)
    (Costelles a la milanesa)
    (Costelles a la beixamel)

ALTRES PLATS (que no figuren a la carta)

    (Timbala de macarrons)
    (Llonganissa)
    (Croquetes)
    (Llagostins)
    (Tonyina)
    (Ostres)



Façana del *Mesón del Universo* amb els cambrers a la porta.
La berlina és conduïda per en Francisco Noè de les tartanes
i és ocupada per Edelmira Salicrú i Noè.
En Francisco Noè era cunyat de Ramon Salicrú.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

POSTRES CARTA

Pa
Vi
Panses
Galetes
Formatge
Ametlles
Pomes
Maduixes
Préssecs
Peres
Taronges
Codonyat
Olives
Amanides
(Tortell)
(Mantecado=Gelat)
(Gatons)
(Dolços)
(Pastissets)
(Crema cremada)
(Melons)
(Albercocs)[11]

Sembla que la llagosta era el plat estel·lar del restaurant. Als dietaris hi he trobat els següents serveis:

Llagosta i vedella
Llagosta i estofat
Llagosta i cabrit
Llagosta i bacallà
Llagosta i carn
Llagosta, pollastre i calamars
Llagosta i pollastre
Llagosta i calamars

També eren bons plats l'arròs de peix i el pollastre.

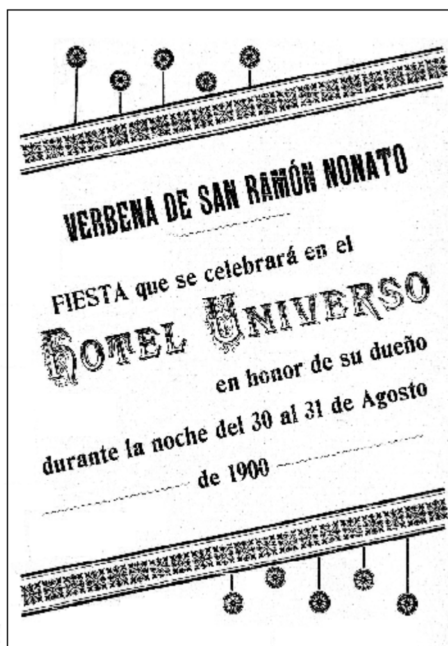
Ho corrobora una nota que indica el proveïment que va fer el *mesón* per al dia de les Santes, diumenge 27 de juliol de 1902, que diu textualment

« 2 @ Pescado
2 @ Langosta
1/2 @ Langostinos
1 @ Arroz
1 @ Musclos

4 @ Carne
4 ll. Filet
5 Juegos costillas
40 Pollos
4 Dindias
150 Panes de una ll. »

Programa de la revetlla de Sant Ramon, 30 d'agost de 1901.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.



VERBENA DE SAN RAMÓN NONATO

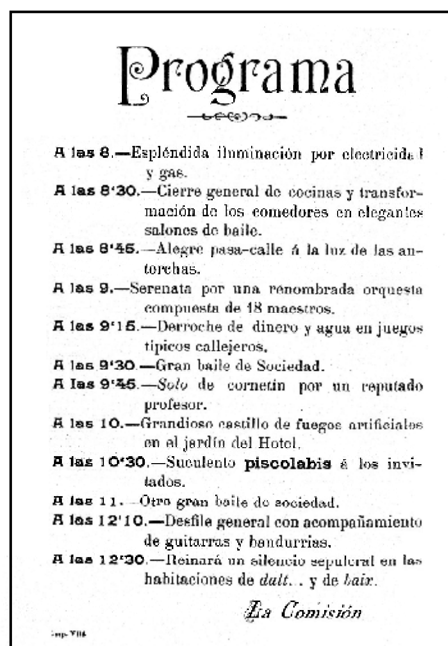
FIESTA que se celebrará en el

HOTEL UNIVERSO

en honor de su dueño

durante la noche del 30 al 31 de Agosto

de 1900



Programa

A las 8.—Espléndida iluminación por electricidad y gas.

A las 8'30.—Cierre general de cocinas y transformación de los comedores en elegantes salones de baile.

A las 8'45.—Alegre pasa-calle á la luz de las antorchas.

A las 9.—Serenata por una renombrada orquesta compuesta de 18 maestros.

A las 9'15.—Derroche de dinero y agua en juegos típicos callejeros.

A las 9'30.—Gran baile de Sociedad.

A las 9'45.—*Solo* de cornetín por un reputado profesor.

A las 10.—Grandioso castillo de fuegos artificiales en el jardín del Hotel.

A las 10'30.—Suculento **piscolabis** á los invitados.

A las 11.—Otro gran baile de sociedad.

A las 12'10.—Desfile general con acompañamiento de guitarras y bandurrias.

A las 12'30.—Reinará un silencio sepulcral en las habitaciones de *dalt*. . y de *baix*.

La Comisión

Com a aclariment, cal dir que una arrova eren 10'40 quilos, i equivalia a 26 lliures, i que la lliura tenia 400 grams.

En els àpats, a més de l'aigua natural, es podia servir gasosa, aigua de Vichy, aigua de Cabrera, sifons, i també cervesa. I pel que fa als vins, la carta oferia vi, així en genèric, però també Xerès, Màlaga i Moscatell; en els dietaris hi consta, a més, Rioja, Rioja clarete, Cariñena i Sauternes.

La carta oferia igualment «champagne varias marcas». Els dietaris documenten Codorniu i Moët.

Aleshores, com ha estat fins fa molt poc, els menjars acabaven amb el clàssic cafè, copa i puro. La carta en l'apartat licors, només oferia Chartreuse, però els dietaris indiquen que es servia també Calisay, conyac, conyac Martell, anís i rom. I vermut com a entrant. Això a part, els cigars havans, així, en genèric, són ben documentats als dietaris.

Unes anotacions de la cuina, escrites marginalment en un dietari, figuren en l'annex adjunt.

Els dies 30 d'agost dels anys 1900 i 1901 l'establiment va celebrar la revetlla de Sant Ramon, «en honor de su dueño», com diu el programa de l'any 1900. Va consistir en il·luminacions, cercaviles, serenates, jocs de carrer, ressopó, balls de societat i castell de focs artificials. L'any 1901 es formà també un envelat a tot el llarg del Cós d'en Celdoni. L'arxiu familiar conserva els dos programes impresos de les revetlles, farcits de comentaris humorístics[12].

Com a nota curiosa, suposo que per a la clientela estrangera, sobretot formada per francesos i alemanys, el restaurant podia servir foie-gras, paté i mostassa.

El restaurant tenia un cuiner que es deia Esteve, del qual no conec el cognom, i diversos ajudants. No tinc dades dels cambrers, ni de les minyones de la fonda.



La família Salicrú i Noè (c. 1910) Ramon Salicrú i Masvidal, Margarida Noè i Carbonell, Quimeta, Edelmira i Ramon Salicrú

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

Penso que, aquestes dues revetlles representaren la culminació de l'èxit del *Mesón del Universo*. Els dietaris conservats de la fonda indiquen que fins al juliol de 1904 l'activitat de l'establiment era normal, tot i que no tinc altres dades de serveis o banquets especials, o no les he localitzades.

L'any 1905 l'avi Ramon Salicrú es va presentar a les eleccions municipals de regidors com a republicà federal, però no va sortir elegit. Aquesta circumstància va provocar que el caciquisme local li fes el buit. I la crisi per la pèrdua de les guerres colonials de Cuba i Filipines li va fer perdre una gran part dels clients vinculats a la indústria local. A més, amb la supressió de la «Zona de Reclutamiento de Mataró», que es va traslladar a Terrassa, va deixar de tenir els militars com a hostes fixos de la fonda. Això a part, el canvi de situació de l'estació del tren, que del final del carrer de Sant Agustí va passar al davant del carrer de Churruca, també va incidir negativament en la clientela del *mesón*. Per tot això, i potser per alguna altra causa econòmica que no conec, l'any 1907 va traspassar el negoci a Emília Mandri, viuda de Ramon Vives.

Però del *Mesón del Universo* del meu avi Ramon Salicrú i Masvidal, en va quedar un bon record en la memòria dels mataronins i de la família del meu pare.

Manel Salicrú i Puig

ANNEX

NOTES DE CUINA DEL *MESÓN DEL UNIVERSO*

« Para conservar guisantes se hace como sigue: Se hierven y de la agua que han hervido se guarda para empotar, hirviéndola de nuevo con su correspondiente sal, y empotados vuelvan a hervir con los potes. En el empotar se tira un *pols* de sulfato de cobre.

Para conservar los pimientos se cuecen al horno con un poco de aceite y se guarda la salsa de ellos y en unión de más aceite se hierve y hervido sirve para empotar, y empotados se hierven.

Para la salsa de tomate se cortan por el medio y, sin agua se hierven sin que se deshagan, se pasan en el cedazo, y con su sal y aceite se empotan, y empotados se hierven.

Una carga de aceite son 480 ... (litres?)
Una cuartera de grano 12 cuartanes. Un cuartan 4 picotines.

El kilo de petróleo es un litro.

Para el queso de cerdo, 1/2 cap de tocino, cocido bien blando y picado no muy fino, se mete a dentro el molde y a lapresto.

Para la galantina se coge carne michana con su piel y se pica en el mortero sin la piel, y picado se coge la piel i carne, y se ata en unión de un trapo, y se coce bien, y después se cambia el trapo y a la prensa.

Para la parella se hace como pasta de *crispell*, pero en lugar de agua, leche ».

NOTES

1.- He fet la transcripció respectant el redactat original, incorporant només l'accentuació. He seguit el mateix criteri en totes les altres transcripcions.

Les existències es van valorar en 1594'00 pessetes. D'aquesta relació d'existències es desprèn que la *Posada Peninsular* tenia gallines i colomar. No em consta que el *Mesón del Universo*, després, també en tingués.

Dietaris del *Mesón del Universo*. Arxiu de la Família Salicrú i Lluch (=AFSLL).

2.- Els clients habituals eren gairebé tots gent vinculada amb la indústria mataronina, tècnics i muntadors de màquines de la indústria local, pràcticament tots estrangers, anglesos, francesos i alemanys. Hi residien també regularment alguns comerciants i els oficials i caps de la «Zona de Reclutamiento de Mataró». I algun particular, com l'arquitecte Eduard Ferrés, aleshores arquitecte municipal de Mataró.

Puntualment feien estada a la fonda viatjants de comerç, transportistes que seguien el Camí ral i hi feien parada i viatgers, arribats en tren, que passaven uns dies a Mataró. També s'allotjaven a la fonda els còmics que intervenien en els diversos teatres de la ciutat i els operaris especialitzats d'algunes obres, com les de Can Garí, del Cros.

El restaurant era utilitzat per gent de Mataró, de diversa procedència.

Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

3.- Totes les dades són extretes dels Dietaris del *Mesón del Universo*.

Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

4.- Cartes del dia. *Mesón del Universo*. AFSLL.

5.- Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

6.- Ho documenta la fotografia conservada a l'Arxiu de la Família Salicrú i Lluch, que reproduïm en aquest article.

7.- Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

8.- «En el local de la Sociedad Colombófila de Mataró tuvo lugar anoche el banquete organizado para solemnizar el resultado del importante concurso de Vinaroz recientemente celebrado. La fiesta resultó animada en extremo...

Unos treinta señores casi todos pertenecientes a la Sociedad sentáronse a la mesa dispuesta en forma de U en un espacioso salón, ocupando la presidencia los señores don Fernando Delmás y don Fernando Klein, presidente respectivamente de la Colombófila y de la Comisión de Concursos...

El menú fué espléndido y servido con esmero, corrió a cargo de D. Ramón Salicrú dueño del *Mesón del Universo*.

Diario de Mataró y la Comarca, núm.171, (Mataró, 3 agost 1897).

El sopar, per a vint-i-set comensals, costà 108'00 pessetes, a 4'00 pessetes per persona. Es serviren sis ampolles de xampany, que costaren 6'00 pessetes cada una.

Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

9.- «Diumenje prop-passat ab motiu de la vinguda dels delegats de l'Associació Catalanista de la Costa de Llevant, aquells ab alguns companys de nostre centre, anarem á dinar á casa d'En Ramon Salicrú.

Durant lo dinar hi hagué espansió d'amistat, conversas íntimas y allò que's diu menjar a la catalana; sens pronunciar discursos, ni brindis, ni fer cap classe de alussió, tota vegada que allí hi havían elements que no eren dels nostres.

Unicament una demostració de simpatía ne fou objecte un senyor que entrá allá ahont dinavam, acompanyat de duas nenas; aquestas portaven un llás catalá y una medalla ab las quatre barras; al anarsen un apaludiment esclatá en aquell menjador en senyal de simpatía.

La comitiva sortí complascuda del bon tracte d'En Ramon Salicrú y sobre tot del menjar que estaba á punt de solfa, com se sol dir, quan una cosa está bé.

Al cap-vespre ens despedirem de nostres companys ab un á reveure y si no hi ha contra ordre aquell reveure tindrá lloch avuy en la vila de Canet»

La Costa de Llevant, (Mataró, Sant Pol, Canet, 7 de gener de 1900)

10.- El menú de comiat de Josep Espiell, conservat a l'arxiu de la família, ve reproduït en aquest article.

11.- Les anotacions entre parèntesis indiquen les diferents variants dels plats a la carta.

12.- AFSLL.

Els Lluch, família de pagesos originària de Llavaneres, s'establiren a Mataró a inicis del segle XX com a masovers al Correu, horta del pla de Sant Simó; l'any 1926 es traslladaren a Arenys de Mar, a l'Horta Nova o Can Vilaplana, també com a masovers. Els Xicoy eren d'Arenys de Munt, masovers de can Catà, i després de comprar la peça de terra de la Paciència, a Arenys de Mar, s'hi instal·laren.

Maria Lluch i Xicoy, autora de l'article que segueix, va néixer a Arenys de Mar el 1932.

L'any 1936, abans de la revolució, els Lluch i Xicoy vinguéren a Mataró i s'establiren en una peça pròpia, can Lluch de les Cinc Sénies.

COM ES VIVIA I MENJAVA A PAGÈS EN EL MEU RECORD

QUÈ MENJÀVEM ABANS A PAGÈS?...QUÈ FÈIEM?...

Jo ja tinc uns quants anys i en aquest escrit voldria compartir amb vosaltres alguns records de la meva infantesa i joventut a les Cinc Sénies, fa seixanta-cinc, setanta o setanta-cinc anys. Tot ha canviat, i el menjar no ha estat pas una excepció. No ho recordo tot, alguns dels meus records s'han esborrat, però també en queden, i aquí n'escric uns quants en relació als aliments i menjars.

ELS PRIMERS RECORDS, EN TEMPS DE GUERRA

Vaig néixer el 1932 i uns dels records més antics que tinc són dels anys de la guerra i els primers de postguerra. Durant la guerra el que feia falta a molta gent era trobar què menjar, però com que nosaltres vivíem a pagès, a casa no ens en va faltar mai.

Recordo els intercanvis que es feien. Hi havia la senyora que ens portava l'oli, la Maria de l'oli, la senyora que ens portava sabó, l'Elvira. A canvi els donàvem el que teníem de la sénia, patates, mongetes, tomàquets, etc., segons la temporada.

El 27 de gener de 1939, quan van entrar els nacionals a Mataró, van passar per casa molts soldats italians i s'hi van quedar a dormir. Ens donaven galetes i xocolata, no crec que nosaltres en tinguéssim. La xocolata que recordo del temps de guerra tenia gust de garrofa i les úniques galetes que teníem les feia la mare. També portaven llaunes de carn.

Per cert, el que tinc molt present és que els soldats van dormir als porxos, però els caps van dormir al llit dels pares, i això era molt gros! El pare era fora perquè en els últims temps de la guerra van cridar la seva lleva i va participar a la batalla de l'Ebre, on el van ferir.

Després de la guerra, el menjar també era escàs i recordo que fèiem el pa a casa. El pare o l'avi anaven a moldre el blat a un molí i portaven la farina. En un gibrell molt



Can Lluch, a les Cinc Sénies, c.1945.
Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

gros, hi posàvem la farina, l'aigua, el llevat[1] i la sal, llavors amb les mans treballàvem la pasta, apilar, fer trossets i tornar a amassar durant molta estona, després ho deixàvem dins del gibrell tapat primer amb un drap blanc i a sobre un de llana. Es posava davant del foc, a l'hivern, o de la cuina econòmica, i amb l'escalfor la massa creixia molt, fins i tot sortia fora el gibrell. Llavors agafàvem trossos i li donàvem la forma del pa que volíem i ho posàvem a coure al forn. El pa que venien els forners solia ésser pa negre o pa de blat de moro i no semblava pa.

Menjàvem farinetes, que eren fetes de blat de moro o de blat. Es molia amb un molinet el gra i de la farina que en sortia, junt amb aigua, oli i sal, en fèiem una bona sopa.

LA VIDA A PAGÈS

Quan no anàvem a col·legi ajudàvem a casa quan era hora de sembrar tomàquets, pebrots, albergínies, enciams, etc. Nosaltres posàvem el planter a terra, en els solcs, on hi havia unes marques que primer havien fet els homes amb una corda.[2] També, quan es recollien les verdures i les patates, igualment ajudàvem a posar-les a punt[3] per enviar-les a vendre al Born, a Barcelona. Els tomàquets, els pebrots, les albergínies i les mongetes tendres les posàvem en bitllots; les pastanagues a manats, etc. A col·legi, no hi faltàvem mai; si plovia molt o feia mal temps, com que els homes no podien treballar al camp, ens venien a acompanyar amb el carro de vela i sàrries.

Es feien mongetes que no es collien fins que eren seques i servien per menjar a l'hivern. Quan eren seques les picaven amb forques de fusta i així queia el gra, les garbellaven perquè quedessin netes i després, sobre una taula, manualment, s'acabaven de netejar.

També es feien tomàquets de penjar, per tenir-los a l'hivern. Els ramells, una mica separats els uns dels altres, s'anaven lligant amb un cordill, i quan n'hi havia uns quants es penjaven al sostre del celler[4] o del porxo.

A l'estiu, quan era el temps de la fruita i n'hi havia molta, fèiem confitura. Amb la carrotxa de meló i síndria, junt amb préssecs, i sucre, es posava a coure fins que estigués al punt. També es podien confitar fruites amb most bullit fins a prendre la consistència de xarop, i era l'arrop; la caldera d'aram que fèiem servir ens la deixaven uns veïns.

Els melons també es penjaven amb una xarxa al sostre del porxo i es guardaven uns quants dies i, fins i tot setmanes, però no per gaire temps.



Grup de caçadors, c.1935. Anton Lluch i Dorda, amb gorra i escopeta a la mà, era l'avi de l'autora de l'article.

Arxiu de la família Gurrera i Lluch.

Com que criàvem conills, gallines i pollastres, els menjars amb aquestes carns i els ous sovintejaven. Les carns rostides o a la brasa. El conill, si era a la brasa, el fèiem amb una salsa de tomàquet, all i oli. Quan era el temps de poder anar a caçar, que no era tot l'any perquè hi havia un temps de veda, l'avi hi anava i venia amb algun conill de bosc. Eren diferents dels altres conills, ja que la carn era més fosca i més feta. A l'avi i a la mare, els agradava molt, a mi no. Els talls més bonics eren per rostir, els petits per a l'arròs. Les pells de conill també s'aprofitaven; les compraven els drapaires.

Quan teníem vaques, era molt bona la nata que sortia de bullir la llet; es posava sobre el pa, amb sucre al damunt, fèiem un bon berenar. També el pa amb vi i sucre o el pa amb oli i sucre eren diferents opcions per menjar a mitja tarda.

Si es matava el porc era una festa, i alguna vegada matàvem un xai, eren coses extres... Amb el porc es feien botifarres blanques i negres, llonganisses, etc. El «llomillo» es guardava en unes soperes grosses dins del llard del mateix porc, que durava molt de temps i aquest llar es feia servir per fer els rostits. El xai, el solíem matar el 18 de juliol, que era festa, i convidàvem a tots els treballadors a menjar-ne.

També tinc present de fer caragolades, amb un bon foc fora el pati i una llauna molt grossa. Els sucàvem en la mateixa salsa que hem dit per al conill a la brasa. Estaven molt bons!

A casa venien a vendre peix unes peixateres, dones de pescadors, amb un cistell a cada braç. Eren del barri de pescadors de Can Sans de Llavaneres, unes cases que estaven prop de l'estació i de mar. Seguint el camí del Mig, anaven passant per les cases de pagès que trobaven fins a Mataró. Solien passar els diumenges i els dijous. Portaven un peix molt fresc, però una barreja, una mica de tot, i a vegades se'ls acabava abans d'arribar a casa, i aleshores, no teniem peix per a l'arròs. Si trigaven massa, la mare i la iaia deien «avui ja no vindran...». També, quan sortíem de col·legi, a vegades, ens enviaven a buscar peix a la peixateria,[5] a la parada de la Montserrat del peix, que ja ens coneixia i sabia el que volíem a casa, peix petit o escrita, que es feia fregit. Si el peix era de moltes punxes, es feia bullit i amb el suc es feia sopa.

Havíem tingut terra a secà[6] d'arrendament, en dèiem la vinya,[7] i s'hi sembraven cereals. Quan els segaven, anàvem a portar el dinar als homes perquè estaven bastant lluny de casa, a can Pou, i així al migdia podien descansar. Aquests cereals s'havien de batre per separar el gra de la palla i això s'havia de fer en una era, enrajolada perquè no hi hagués sorra i amb cavalls es trepitjava per separar la palla del gra. A la Morberia, que tenien era, hi solia anar la màquina del Sindicat de Pagesos per batre. L'arrendament d'aquestes terres, el pare, l'anava a pagar el dia abans de Nadal.

A més de cereals, a can Pou, s'hi sembraven pèsols indians, de la floreta, i d'altres. Si era un any que el temps acompanyava, que plovia i no glaçava, en sortien molts i llavors s'havia d'ajudar a collir-los. També s'hi sembrava blat de moro i a l'estiu feien una pila molt grossa a fora el pati i als vespres, tots a pelar panotxes i prendre la fresca.

També anàvem a buscar bolets. Si era diumenge primer anàvem a missa, que a les sis del matí ja n'hi havia. Portàvem l'esmorzar i, a vegades, si venia el pare, fèiem foc per a coure unes costelletes, o botifarra, i tastar algun bolet dels que havíem trobat. Abans no es calava foc als boscos. També hi anàvem el dia de Sant Andreu a la tarda, al col·legi ens deixaven fer festa perquè era el sant del pare.

Aleshores, no es comprava roba feta, la solia fer una modista o venia a casa una senyora, que també era modista, per tallar la roba i orientar la mare i ella ho acabava de cosir. La mare, també confeccionava camises i alguna roba interior d'home, a més de llençols, estovalles, etc. i apedaçava moltes coses, pantalons, llençols, etc. Quan vaig acabar el col·legi, vaig anar a aprendre el *corte*, i la meva germana Pepita va



Batuda de blat en una era de Mataró, c.1905.

Col·lecció Spà i Salarich, MASMM, Arxiu d'Imatges.

aprendre a cosir roba blanca i totes dues vàrem aprendre a brodar, ja que, en general, ens fèiem la roba per a quan ens casàvem.

EL MENJAR DE CADA DIA

Per dinar, molt sovint, escudella i carn d'olla, que se sofregia, però els dijous i els diumenges no faltava l'arròs a la cassola. D'altres menjars podien ser patata i col, patata i mongetes, cigrons, bledes, etc., segons la verdura del temps que hi hagués.

Per sopar, diàriament menjàvem mongetes seques i patates i, a més, moniato quan era el temps. Se'n coïen més perquè en sobressin per a l'esmorzar de l'endemà i llavors es sofregien amb una mica de cansalada per als grans. Quan anàvem a escola, abans de marxar esmorzàvem i, a vegades, era truita amb mongetes.

Els diumenges, per esmorzar, menjàvem pa amb tomàquet i un parell de costelles de xai. Per dinar, l'arròs i, de segon, conill o pollastre rostit, i si hi havia postres de pastisseria, solien ser tortell o «globets».

Es feien moltes sopes. El suc de bullir les mongetes s'aprofitava per fer sopes de pa amb un sofregit, o també es feien amb suc de peix i sofregit. D'altres eren amb pa, oli, i ceba on, a vegades, s'afegia un ou remenat.

Les truites era un menjar molt corrent. Amb patates, ceba, carxofes, pèsols indians, etc. La iaia ens deia «les truites, fins i tot, són bones amb picons de riera», era una dita, que volia dir que les truites es poden fer amb moltes coses. A mi, m'agradaven molt els ous ferrats, i havíem tingut un mosso,[8] en Joan, que em deia «la nena de l'ou ferrat».

Els ous estaven en moltes receptes, crispells, torradetes de Santa Teresa, crema, flams, etc. Els crispells dolços es feien amb ous, farina, llet, llimona i sucre, fregits amb oli. Les torradetes de Santa Teresa es feien amb llesquetes de pa, remullades amb llet i una mica de pols de canyella, sucades amb ou, fregides i amb sucre a sobre. La crema i els flams tenen una recepta molt semblant; ous, llet, canyella, sucre i llimona. La crema, en bullir-la amb midó, s'espessia, i també es podia cremar. Els flams, per espessir, es posaven al forn al banymaria, però prèviament s'havien preparat els motlles amb sucre cremat.

Uns altres plats eren les menudències. De vedella, tripa, llengua i morro; de porc, els peus; i de pollastre i gallina la tripa, la sang, els ous, el pedrer, el fetge i les potes. Es menjava tot fregidet, si bé les potes s'havien de bullir abans.

Menjàvem sobretot les coses que hi havia de temporada. A l'estiu fèiem unes amanides molt bones i completes amb escarola, enciam, tomàquet, pebrot, ceba, bacallà esqueixat, seitons, olives, etc. A l'hivern es menjava torrades i arengades. Si hi havia postres, a l'estiu, eren fruita; i a l'hivern, podien ser ametlles torrades, panses, torrons d'avellana o rovell d'ou amb sucre.

Per quaresma, menjàvem bacallà amb pèsols i ous durs, o bacallà amb ous durs i panses. El Dijous Sant, fèiem crispells de bacallà i també de sucre, però igualment se'n feien d'altres dies.

ELS DIES DE FESTA

Per Nadal menjàvem escudella i carn d'olla, pollastre rostit acompanyat de prunes, panses i pinyons; pomes «rellenes» (o farcides), torrons i neules, era festa grossa, com ara. Fèiem cagar el tió al migdia, abans de dinar, i hi sortien les coses de menjar i les postres.



Andreu Lluch i Canal i Antònia Xicoy i Tarrés amb els seus fills Francesca, Maria, Pepita i Antonio, d'esquerra a dreta, c.1955.
Arxiu de la família Gurrera i Lluch.

També, per la Puríssima, compràvem una barra de torrons de iema. L'avi deia que era la Mare de Déu torronera.

Per Tots Sants, panellets i castanyes amb vi novell, el que sortia del raïm de la darrera verema. Com que hi havia moltes vinyes, es comprava el vi a la sortida del celler on el premsaven, i omplíem una bóta molt gran que teníem en un porxo. Passats uns dies, feia remor i és que el vi bullia o fermentava. Per Tots Sants, amb un punxó, feien un foradet a la bóta per tastar-lo, i ho tornaven a tapar si no era prou bo, passats uns dies ja sortia bé per poder-lo beure i, llavors, es posava l'aixeta. Els panellets se solien fer a casa, amb la mateixa recepta que ara ametlles, sucre, patata i ou, ben amassat i cuit al forn.

Per la Festa Major, fèiem festa grossa i venien familiars de fora. L'àpat consistia, regularment, en tres plats. El primer eren els entremesos, amb «ensaladilla» russa, embotits i ous durs plens de tonyina amb maionesa. L'«ensaladilla», a vegades anava en uns nius formats amb patata fregida filada que feia com un cistellet, o dins de tomàquets sense llavors. Un segon plat i després pollastre rostit amb algun acompanyament. Les postres de pastisseria. Recordo que una vegada, estàvem dinant al pati, sota l'ombra que a l'estiu fèiem amb persiana de canyes, i tot d'una es va posar a ploure; llavors, cuita-corrents, com que la taula s'aguantava amb cavallets, la vàrem entrar per la finestra i vàrem acabar de dinar a dins.

Per Pasqua, fèiem les mones amb pa de pessic i guarnides amb mantega. Per Sant Josep no hi faltava la crema que podia ser cremada i que també es feia d’altres dies.

També se celebraven les festes dels veïnats. A Mata per Sant Miquel; a Valldeix per Santa Rita; a Sant Simó per la seva diada; a la Cisa el primer diumenge de maig; al Cros per Sant Miquel de setembre. S'anava a l'aplec, on hi havia la missa i música, i també parades on venien avellanes, caramels, etc. Per Sant Antoni dels «burros», o Abat, i per Sant Isidre, patró dels pagesos, no es treballava i se celebraven com un diumenge i es feia ofici, hi havia ball i al Sindicat de pagesos es feia teatre. Per Sant Antoni hi havia els tres tombs, molt lluïts.

Els batejos i comunions se celebraven a casa, com un dia de Festa Major, llavors venia una cuinera que ajudava a preparar el dinar.

A TALL DE CLOENDA

La vida a pagès és molt bonica, s'hi viu molt bé. Sembres una llavor, neix una planta i veus com creix, però les coses, a la realitat, no són tan senzilles; treballar a l'aire lliure comporta passar molta calor a l'estiu i, sobretot, molt de fred a l'hivern, que en poques hores podia destruir el que hi havia sembrat. Recordo com es patia a casa quan passaven aquests casos, s'havia de tornar a sembrar i esperar de nou. Els nostres pares ens van ensenyar a treballar, a ser valents i tirar sempre endavant.

De tot això han passat molts anys... Com a tot arreu, moltes coses ara són diferents.

Maria Lluch i Xicoy

NOTES

1.- El llevat, l'anàvem a comprar al carrer de la Palma.

2.- Amb els solcs fets i la terra flonja, s'agafava una corda i es posava d'una banda a l'altra de la feixa, a ras de terra. Llavors, dos homes l'aguantaven un per cada costat, l'estiraven i quedaven fetes les marques.

3.- Havien de tenir una bona presentació: netes, ben posades, etc.

4.- Li dèiem celler, però era un rebost.

5.- A la plaça de la Peixateria, al carrer Barcelona, cantonada amb la baixada de les Escaletes.

6.- Que no es podia regar.

7.- Molt possiblement en dèiem la vinya perquè abans n’hi havia hagut.

8.- Els mossos eren treballadors solters que vivien amb la família. Menjàven, dormien, i se'ls rentava la roba, com si fossin un més de la casa, però cobraven un jornal.

El menjar de les famílies mataronines de classe mitjana, a la postguerra, era ben diferent del que mengen actualment. Es basava en el que avui s'anomena cuina de mercat.

Carme Solà i Monserrat, col·laboradora habitual dels *FULLS*, ens explica tot seguit el que menjaven a casa seva.

EL QUE MENJÀVEM A CASA MEVA QUAN JO ERA PETITA

M'han demanat que parlés dels àpats de casa, una casa qualsevol de classe mitjana, en els primers anys de la postguerra. Voldria que quedés clar que la memòria del que vaig menjar en aquells anys d'infància em pot trair i no ésser del tot fidedigna. Procuraré, dintre del que és possible, d'ajustar-me al que recordo furgant en el passat.

Cal tenir en compte que les situacions familiars, socials i econòmiques marquen molt l'estil de vida que es porta a cada casa particular; per tant, crec que no es pot extrapolar el que nosaltres menjàvem com el prototipus de l'alimentació que va caracteritzar les famílies en general durant aquell període.

A casa meva convivien tres generacions, cosa molt habitual a començament de segle quan moltes noies entraven com a joves a la casa del marit. Per tant hi havia un matrimoni gran, els avis, un matrimoni jove, i els fills d'aquest últim, que anàvem venint un darrera l'altre. Èrem, doncs, família nombrosa.

Aquesta situació familiar va fer que la mare, en entrar en una llar portada sempre per l'àvia, passés a segon terme en l'ordre del menjar i es dediqués exclusivament a la criança dels fills. De petita no la recordo mai a la cuina.

Aquesta part de la casa va ser sempre el regnat de l'àvia. Ella administrava les despeses del menjar, comprava, decidia els menús, i els guisava. La mare, per contra, tenia cura de la roba, la cosia, la sargia, la plegava i la planxava. Durant molts anys foren dos mons que no s'interferiren.

El primer àpat de la família era l'esmorzar. Protagonista, l'àvia.



Can Solà, al Carreró, ara plaça de l'Ajuntament (1989). Fotografia Manel Salicrú. MASMM.

La majoria de les cases, en aquell Mataró de centre, estaven formades per planta baixa i un o dos pisos. A la planta baixa, generalment s'hi feia la vida quotidiana i a la part superior, s'hi ubicaven les habitacions. Això comportava que l'àvia, que tenia cura dels menjars, de bon matí ja es situés a baix, mentre la mare, a dalt anava ajudant a vestir, rentar i pentinar (fer-nos les trenes) a tota la fillada.

Tenim, doncs, l'àvia a la cuina abans que ningú hi baixi. La seva primera feina és encendre el foc, ja que en aquells moments es cuinava amb carbó d'alzina. Cuinar amb carbó d'alzina pressuposava

tenir-ne provisions. Moltes cases, a casa meva n'era una, tenien al capdavall de l'eixida (m'agrada aquesta paraula amb què sempre havíem anomenat el que ara en diríem pati i que sembla que avui dia està en complet desús) una espècie de cobert que en dèiem «la carbonera» on hi havia les reserves de carbó, de terregada, de coc, etc. que els proveïdors habituals omplien segons les pròpies necessitats. Era tot un xou la vinguda dels carboners amb les seves senalles dalt del cap, travessant la casa de llarg a llarg i deixant un regueró de pols i carbonissa que posava els pèls de punta a les dones de la casa geloses de la neteja.

Tornem, doncs, a l'àvia preparant ja el foc amb l'alzina o terregada per cuinar l'esmorzar. Pensem quin esforç representava diàriament encendre'l i tenir-lo a punt per coure el que fos. Menjàvem xocolata desfeta, en la qual sucàvem pa sec del dia abans, i llet amb cafè o iogurts.

La xocolata no venia en pols; eren unes rajoles molt gruixudes que calia ratllar a mà i fet això es posava al foc amb aigua remenant contínuament fins a arrencar el bull. La imatge de l'àvia asseguda en un racó del «contramenjador», (així anomenàvem el petit habitacle on fèiem vida i que estava al costat de la cuina) ratllant la xocolata, em va acompanyar tota la infantesa. Solia fer-la bastant espessa i aleshores ens preparava una espècie de melindros amb llesques de pa sec. Res de galetes, ni de brioxeria, com avui. Deixava el pot de la xocolata prop del foc perquè es mantingués calenta i, a mesura que anàvem baixant de les estances, cadascú es servia la que li venia de gust en un bol. En feia molta, era un pot molt gros i en podíem menjar tanta com volíem. Aquell pot va servir sempre només per a la xocolata. Encara sembla que el veig.

Algunes vegades, si el foc estava al seu punt, hi torràvem el pa (no es coneixia la torradora elèctrica) i el sucàvem a la xocolata en comptes dels melindros de pa sec.

Després de la xocolata, bevíem la llet. La llet en aquella època era tot un altre problema. No se'n venia d'envasada com ara. Era de vaca sense cap tractament. S'anava a buscar a les granges o lleteries o bé la portaven al propi domicili uns repartidors, com els del gel o del carbó. Calia comprar-la diàriament, perquè, si no, es feia malbé, i s'havia que bullir. Una obligació més a la vida familiar. La «bullida» de la llet era tot un xou a casa nostra, suposo que també a moltes altres famílies. Anàvem a buscar-la al vespre i la bullíem just en arribar a la llar. La llet, quan aconsegueix la temperatura d'ebullició, fa una pujada sobtada de volum i, si no estàs amatent a separar-la del foc, es vessa tota. Cal estar molt alerta perquè això no passi, ja que, a part de perdre'n una bona quantitat, també s'embruten tots els voltants dels fogons i no és gens fàcil la seva neteja. A casa, cada dia hi havia el mateix espectacle; poques vegades aconseguírem que no es vessés.

Al damunt d'aquesta llet, un cop bullida, refredada i reposada, o sia l'endemà al matí, s'hi dipositava un capa espessa de greix, el «tel» que en dèiem, que, adobat amb una mica de sucre, tenia un gust exquisit que provocava entre els germans vertaderes batusses per menjar-lo. L'àvia va decidir que hi tenia dret qui primer arribés vestit i pentinat a la cuina. No cal dir com ens barallàvem per ser els primers a aconseguir-ho.

Algunes vegades, la llet, pel que fos, siguin les variacions sobtades de temperatura o perquè provenia d'una vaca que feia poc que havia parit, o per altres causes que desconeixíem, es tornava agra i, en bullir, perdia la consistència habitual, s'amatonava. Un gran disgust per a l'àvia, que es veia obligada a comprar-ne de nova, però motiu d'alegria per a nosaltres, ja que fent-la bullir de nou amb unes gotes de llimona, es convertia en mató, una menja riquíssima que feia les delícies de tota la fillada.

Ens servíem la llet en el mateix bol en què havíem menjat la xocolata, estalviàvem feina de rentar, i com que encara no existia ni el cola-cao, ni el nescafè en pols, ni cap altre ingredient per a disfressar-la, hi barrejàvem cafè que l'àvia ja tenia fet des de primera hora. No coneixíem les «oro-ley», ni el «cafè-expresso».

El nostre cafè, que compràvem en gra, el trituràvem diàriament en uns molinets molt singulars, manuals, que hi havia a quasi totes les llars familiars. Un cop mòlt, el posàvem al «xino», un colador de roba, exprés per al cafè, i hi abocàvem l'aigua just en el seu punt d'ebullició. Un cop filtrat quedava un carrall que l'àvia ens feia guardar per adobar els testos que cuidava a l'eixida. Era tan suau que no crec que mai ens arribés a excitar els nervis. Si no hi havia veda en el cafè sí que n'hi havia en el sucre. En aquella època anava racionat i, per tant, no ens podíem passar en la quantitat.

Durant una bona temporada vàrem fer iogurts casolans. Els recordo amb fruïció perquè eren molt bons i abundants. El mètode per a fer-los era molt senzill. Teníem una cassola molt gran d'alumini en

què introduíem uns bols plens de llet i a dintre de cadascun d'ells una cullerada del iogurt que havíem guardat expresament del dia anterior. L'omplíem d'aigua fins al nivell de les tasses, tapàvem la cassola i la posàvem a prop del foc, que en aquella hora del vespre ja s'anava apagant. L'endemà, en llevar-nos, només calia treure la mica de líquid que s'havia dipositat a la part superior de cada bol, ensucrar-lo i «bon profit».

No menjàvem res més fins a l'hora de dinar, però us asseguro que mai vaig tenir sensació de gana.

Vist amb la perspectiva d'avui en què tothom treballa i ha de sortir escopetejat de casa per anar a l'escola o a la feina, sobta pensar que abans d'esmorzar, durant molts anys, un munt de persones s'ha vist obligada a llevar-se ben d'hora per encendre un foc d'alzina o del que sigui, amb tot el temps, dedicació i esperit de sacrifici que això comporta.

No hi havia rentavaixelles; per tant, les tasses, els plats i els atuells que s'havien fet servir per a l'esmorzar calia rentar-los i s'havia de fer a mà. A les cuines hi havia una gran aigüera de marbre o de granit artificial amb dos gibrells; un per a l'aigua calenta que escalfàvem manualment (no hi havia termos) i un altre per a l'aigua freda per esbandir. Novament l'àvia, un cop havíem sortit cap a l'escola es posava de mans a l'aigüera. Fet això, «a plaça», a fer les compres del dinar.

Actualment es parla molt de la «cuina de mercat», de la «cuina de proximitat» o de la «cuina Km. 0». Setanta anys enrere aquesta ja era la nostra cuina. A casa mai sabíem què menjaríem al migdia. No teníem menús fixos per a cada dia de la setmana. Menjàvem senzill, però molt variat. L'àvia anava a plaça (així ho deia ella quan anava al mercat) i segons el que li oferien o trobava millor de preu, comprava i guisava. La proximitat.

No coneixíem les neveres elèctriques. En teníem una petita de gel, de fusta folrada de zinc, on diàriament dipositàvem un tros de glaç que repartia un distribuïdor, en Codina del gel, com l'anomenàvem a casa. En Codina passava per tot Mataró amb un carret especial, adequat per portar-hi les grans barres que tallava manualment «in situ» amb un estri de ferro. Com que aquest gel no durava més de vint-i-quatre hores, buidar l'aigua fosa de la nevera era una feina més que s'adjuntava diàriament a les tasques familiars.

La poca capacitat d'aquestes refrigeradores impedia tenir gaires quantitats de provisions; per tant, era obligat anar cada dia a la compra dels queviures que no tenien llarga durada.

L'àvia, doncs, després dels esmorzars, com he dit abans, anava a plaça.



En Rafel Codina i Bosomba, repartint gel. c.1920.
Arxiu de la família Codina i Filbà.

Sempre he pensat que aquestes hores de lleure, de converses amb venedors i coneguts eren per a ella, i per a moltes de les dones de la seva generació que no es movien de casa, motiu de distracció, i a la vegada, potser l'únic contacte que tenien amb el món exterior.

El mercat de la plaça gran, el nostre, en aquella època era molt viu i variat. Al centre, hi lluïen les parades «del rengle», magnífica obra modernista de l'arquitecte Puig i Cadafalch, totes envoltades per quantitats de llocs de subministrament de fruites i verdures dels pagesos de la comarca, que s'estenien fins a la plaça Xica, un

tros més avall. Els comerços de venda de menjars arribaven fins a les Escaletes on s'ubicava «la Peixateria». Tota la venda de peix estava centralitzada allà.

El mercat era molt viu, però els queviures encara escassejaven. En aquella postguerra anàvem amb les «targes de racionament». La tarja de racionament t'assegurava l'aprovisionament del pa, del sucre i d'altres aliments bàsics, però et limitava la quantitat, que depenia del nombre i edat de les persones que constituïen el nucli familiar, i a la vegada t'obligava a comprar-los a l'establiment que venia marcat a la pròpia tarja. No sempre era un lloc proper al domicili habitual.

Nosaltres, per exemple, que teníem fleques ben a prop de casa, per comprar el pa, havíem de desplaçar-nos fins al forner de la baixada Feliu, a força distància.

L'àpat principal, el dinar, el fèiem tots junts. Els horaris laborals i escolars respectaven el descans del migdia i això facilitava la reunió de tota la família. Acostumàvem a menjar dos plats i postres. Un primer, lleuger i un segon, més consistent, a base de carn o peix.

Teníem «cuina econòmica», aquest era el nom amb què coneixíem uns fogons de fosa amb un forn incorporat i que com a combustible feien servir carbó de coc, trossos de fusta d'alzina, o bé unes boles de carbó, penso que sintètiques, que ens subministraven els carboners. Aquestes boles de pols de carbó, tenien la particularitat d'embrutar de negre tots els voltants del lloc on es cuinava. El fet de tenir forn ens estalviava portar a enrossir els canalons o a coure els pollastres a la fleca més propera, com havien de fer molts dels nostres veïns.

També ens va donar oportunitat de cuinar moltes menges gratinades, cosa que donava varietat als menús. Era habitual el puré de patata amb ous o bé amb sofregit de carn, rossejats al forn amb formatge i mantega. A la tardor hi acostumàvem a coure els moniatos.

Els menjars més usuals a casa nostra eren l'escudella i carn d'olla, les mongetes seques amb cansalada viada o botifarra, els arrossos, les sopes de verdura, les torronades de cigrons, les truites a la paisana, els purés de patata, els panets farcits de carn, els estofats, la vedella guisada, el llom arrebossat, els crispells de bacallà, la col i patata bullides, la samfaina acompanyant el conill o el pollastre, el bacallà de totes les maneres, tota classe de brous, el lluç fregit, els macarrons, els fideus a la cassola amb costella, etc. De pasta només aquestes dues modalitats.

No coneixíem ni els espaguetti, ni les pizzes, ni les grans variants que són habituals avui dia. Els canelons eren una menja reservada per a les grans solemnitats.

Els llegums es bullien sempre a casa; la vigília es triaven perquè a vegades hi havia algun «morrut» i tot seguit es posaven en remull. L'endemà es coïen a foc lent, afegint-hi aigua de tant en tant, si calia. Menjàvem les mongetes, acabades de coure, senzillament amb un raig d'oli, o bé passades per la paella amb cansalada. També ens agradaven molt barrejades amb bròquil i sofregides amb porc.

L'àvia treia molt partit dels ous. Ens feia unes truites a la paisana delicioses; per fer-les aprofitava tot el que tenia a la cuina: pastanaga, patata, pèsols, ceba, albergínia, pebrot i un llarg etc. Feia una única truita en una paella molt grossa i la servia sencera, repartint-la com si fos un pastís. També ens en feia unes, enrotllades com un caneló, farcides de qualsevol deixalla ben sofregida i les servia gratinades al forn, amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. Delicioses. Tot cuina d'aprofitament.


COMISARIA GENERAL DE ABASTECIMIENTOS Y TRANSPORTES
Colección de Cupones de RACIONAMIENTO
TERCERA CATEGORIA
Primer Semestre 1952
N.º 915328
Serie B I

Tarja de racionament, any 1952, de la botiga de Josep Brullet i Monmany, al carrer Portal de Valldeix.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

A vegades comprava pollastre. Guisava les parts bones; cuixes i pits i amb la carcanada i dels menuts, en feia una cassola d'arròs o un brou per a sopar. L'arròs, a casa, sempre era a la cassola. No coneixíem les paelles. Era més aviat caldós fet amb conill, pollastre o costella de porc i rares vegades amb peix.

Només el feia així els dies de festa. També acostumàvem a menjar-lo a «la milanesa» amb un sofregit i pernil i quan el servia el cobria amb formatge de Parma ratllat que es desfeia a causa de l'escalfor. Ens agradava molt. Havíem après d'una mainadera cubana un arròs a l'estil del seu país que a nosaltres ens encantava. Era senzillament bullit, amb una mica de salsa de tomàquet, un o dos ous ferrats i un plàtan fregit. Ben aviat el vàrem incorporar al nostre menú habitual i el vàrem batejar amb el nom «d'arròs a la cubana». Potser els grans de casa no en gaudien massa, però us ben asseguro que feia la delícia dels petits.

Capítol a part mereixen les «menudències». Amb aquest nom vulgar es coneix el conjunt de menuts de vedella i porc, com poden ser la sang i el fetge, la tripa morro i orella, la llengua, els peus, etc. Durant la postguerra varen tenir molt predicament, tant, que hi havia botigues especialitzades exclusivament en la seva venda. Era normal, perquè en aquell període de dificultats econòmiques el seu preu les feia més assequibles que altres menges. A casa el que més ens agradava i que menjàvem més sovint era la llengua de vedella. L'àvia la cuinava guisada i aconseguia donar-li una melositat extraordinària. Algunes vegades també feia sang i fetge, o bé tripa i morro, però no sovintejaven gaire, perquè no eren plats del nostre gust.

A la taula parada mai hi faltava la safata d'amanida. Enciam, tomàquet, escarola i olives. Es posava al mig de la taula i cadascú picava segons les apetències.

Cuinàvem amb llard. Sortia més bé de preu que l'oli i aquest el reservàvem per sucar les verdures o bé el pa amb tomàquet. El llard es comprava a granel a les cansaladeries i s'acostumava a guardar en unes gerres, generalment de terrissa de la Bisbal, ben a prop del fogons per tenir-lo sempre a mà en el moment de la cocció.

La nostra beguda habitual era el vi. Avui dia hi ha la teoria que no és massa bo per als petits. A casa meva es va prescindir totalment d'aquests prejudicis i des que tinc ús de raó, el vi va ser el beuratge usual a la nostra taula. L'àvia tenia unes vinyes que n'hi proporcionaven per a tot l'any. Al capdavall de l'eixida teníem el «quarto de les bótes». No era un celler, era senzillament una construcció amb uns bancs de fusta que sostenien sis o set bocois. Cada any, al temps de la verema hi cremàvem «sufrí» i després els omplíem de vi. No sé ben bé què era això del sufrí ni si aquest era vertaderament el seu nom. Nosaltres ho anomenàvem així. Eren unes tires que compràvem a la drogueria veïna, les enceníem, i les posàvem penjant del tap del barril cap a l'interior fins a la total consumició. Els germans petits deien que feia olor de «dimoni dels pastorets», suposo que perquè devia ser algun compost de sofre. Era tota una cerimònia la cremada del sufrí amb el seu tuf i la posterior arribada del vi novell que sadollava tota la casa del seu perfum característic durant uns quants dies.

A taula, el vi, no el bevíem mai sol. Hi barrejàvem sifó. Els sifons, aleshores, no estaven protegits com els actuals per una coberta de plàstic. Eren d'un vidre molt gruixut, de colors molt vius i variats i tenien una forma un xic piramidal. Venien en unes caixes de fusta amb deu o dotze compartiments i setmanalment uns proveïdors ens els reposaven. Un vehicle més a sumar als del carbó, la llet o el gel; pensem com ho tindrien de complicat avui dia aquests repartidors per aturar-se casa sí, casa no, a descarregar la mercaderia.

Mai no vàrem comprar aigua mineral (no sé si n'hi havia) ni gasoses. Si alguna vegada fèiem curt de sifó el substituíem per «litines». Els litines eren uns sobres que contenien una substància que es dissolia en un litre d'aigua i la carbonitzava deixant-la un xic picant. Durant una colla d'anys va ser la beguda habitual a moltes llars.

Aquesta facilitat de tenir el vi a poc preu, va fer que moltes de les nostres menges es fessin amb aquest ingredient. Per exemple, per berenar, en tornar de l'escola, l'àvia agafava un platet, hi posava unes llesques de pa i anava a l'aixeta de la bóta per amarar-les de vi. Les ensucrava i ja tenia berenada per a tota la quitxalla.

Quan a l'hivern les taronges anaven a bon preu, per postres, en preparava grans quantitats, tallades a rodanxes també cobertes de vi i ensucrades. El mateix feia a la primavera amb les maduixes o a la tardor amb les magranes.

Per postres menjàvem fruita. La fruita del temps, sense gaires varietats. Plàtans, taronges, mandarines, pomes, a l'hivern; melons, síndries, préssecs, prunes, albercocs, a l'estiu; però el que mai faltava a taula al final dels àpats, era el formatge i el «membrillo». Sempre vàrem dir

«membrillo», mai férem servir la paraula catalana codonyat. El formatge era sempre de bola holandès i l'anàvem tallant a llesques que ajuntàvem al «membrillo» Era un complement ideal tant després del dinar com del sopar.

Com que no teníem nevera amb prou espai per guardar la fruita i les begudes per a tota la família, quan venia l'estiu i no trobàvem agradable menjar-les a temperatura ambient, les posàvem a refrescar al «serpentí». El serpentí (així l'anomenàvem) era una pica de granit amb força capacitat que estava adossada al safareig, en una zona molt ombrívola, que s'omplia d'aigua de mina. Aquesta aigua era un privilegi de què disposaven algunes cases de la ciutat i sempre estava força graus per sota de la temperatura ambient. Dins de la pica es renovava constantment alimentada per un serpentí (d'aquí venia el nom amb què la coneixíem). A primera hora del matí, diàriament, hi posàvem en remull la fruita i les begudes del dinar. Era l'única forma que teníem, en aquell temps, de refrescar-la i fer-la una mica més apetitosa.

El diumenge trencàvem la monotonia i menjàvem tortell. Com que els cotxes encara no havien foragitat la gent de la ciutat, la distracció dels festius al matí era l'assistència a missa, el passeig per la Riera i la visita a la confiteria. Els tortells eren les postres que s'acostumava a comprar. L'encarregat de fer-ho era el pare i era tot un goig veure'l entrar a casa portador d'alegria per a tots els petits.

A l'estiu, en diades assenyalades, fèiem gelats artesans. Els sistemes de refrigeració, incipients, encara no havien facilitat la seva venda generalitzada. L'elaboració en cases particulars no era fàcil ni còmoda. Calia disposar d'uns artefactes adequats. Eren com unes galledes de fusta amb pot metàl·lic incorporat, connectat a una maneta que el feia girar, dins del qual es dipositava la matèria de què es feia el gelat: crema, xocolata, vainilla, etc. L'espai que quedava entre les vores i el cilindre s'omplia de gel i sal gruixuda. Fent rodar bona estona aquest cilindre s'aconseguia convertir el líquid de l'interior en una substància sòlida d'una cremositat exquisida. Teníem el gelat. La seva elaboració era llarga i pesada ja que en espessir, costava molt de girar la maneta, però valia la pena perquè era un dels plaers que ens donàvem en les diades de festa del temps de la calor.

El berenar que dúiem a l'escola era sempre pa amb una o dues preses de xocolata. Aquesta xocolata, que compràvem en rajoles, tenia la particularitat de portar cromos. En aquella època els cromos no es podien adquirir als quioscos, com ara, sinó que venien com a propaganda de les



Carme Solà i la seva àvia Beneta.
Arxiu de la familia Bellavista i Solà.

grans marques comercials. La xocolata n'era una i no cal dir que com més en menjàvem més aviat completàvem l'àlbum. Tot un estímul.

Si el dinar era variat i gens monòton, el sopar era tot el contrari. Sopa, verdura i patata bullida o llegums. Alguna vegada torronada o les sobres del dinar passades per la paella. L'àvia feia uns crispells de bacallà, boníssims, que alternàvem amb truites i pa amb tomàquet. Els grans acostumaven a menjar peixet fregit que cada tarda ens portaven de la peixateria. Per postres tornava a sortir la fruita, el formatge i el «membrillo».

M'agradaria que aquestes ratlles quedessin com a testimoni de les formes de menjar d'uns temps de penúria econòmica i mancats de molts dels avenços culinaris de què gaudim avui dia, però també voldria que fossin un homenatge a la meva àvia i a tantes i tantes dones que, com ella, durant la postguerra, sense gaires recursos varen lluitar i es varen esforçar per fer agradables i variats els àpats familiars i aconseguiren que, tot i les grans dificultats de l'època que els va tocar viure, els qui aleshores erem infants, guardem encara un bon record dels menjars de casa nostra.

Carme Solà i Monserrat

El periodista Manuel Cuyàs, amb el seu llenguatge precís i convincent, ens parla tot seguit de les seves sensacions i percepcions del menjar dels mataronins.

I suggereix la dicotomia que representen els dos mercats antics de Mataró, la plaça Gran i la plaça de Cuba.

LA PARRÒQUIA DELS MERCATS

Cadascú, en qualsevol nucli urbà, té assignat un mercat de la mateixa manera que té el seu col·legi electoral o la seva parròquia. Com a veí de la Rambla de Mataró, el col·legi electoral i la parròquia que em corresponen gairebé comparteixen edifici, al carrer de Sant Josep, i el meu mercat és i ha estat sempre el de la plaça de Cuba, on tinc les credencials i la fe del baptisme. Puc fer incursions al de la plaça Gran, l'altre gran mercat de la ciutat central, però sempre acabo tornant al de la plaça de Cuba com el fill pròdig dels Pastorets torna a la casa del pare.

Quan en Josep Puig i Cadafalch, que era mataroní, va rebre l'encàrrec de construir un cobert per als venedors de la plaça Gran va mirar l'entorn, va observar el caràcter levític i arcaic de la ciutat que havia estat tancada entre muralles i va aixecar una esglesiola romànica d'una sola nau, coberta amb volta de canó. Quan anys més tard l'arquitecte Gallifa, que també era de Mataró, va haver de fer l'edifici de la plaça de Cuba va ser conscient que es trobava en terrenys de la ciutat comercial i expansiva que havia superat les muralles i va muntar una catedral gòtica que, segons com es miri, evoca el Duomo de Milà. Puig i Gallifa podrien haver fet construccions de morfologia i fesomia més moderna, però ja se sap que en el món de l'arquitectura la competència entre el romànic i el gòtic té molt de prestigi i molta força i aquí parlem de la competència entre dues parts molt diferenciades de la ciutat de Mataró.

Un dia, si tinc temps, faré un treball de camp lingüístic per demostrar que en el Mataró entre muralles s'usen paraules i expressions que a la Rambla i tot l'eixample no hem dit mai. Voldrà dir això, que els d'una banda i l'altra, també mengem diferent? No ho podria assegurar, però em sembla que ens trobaríem amb alguna sorpresa en sentit



La plaça Gran (1990).
Fotografia Miquel Sala i Girbal. MASMM.


La plaça de Cuba (1990). Fotografia Miquel Sala i Girbal. MASMM.

afirmatiu. Si mires els productes en venda de la plaça Gran i els compares amb els de la plaça de Cuba no es poden establir naturalment diferències, però una altra cosa són les coccions que es fan a cada casa. Jo, per exemple, he sentit habitants del sector de la plaça Gran defensar l'ànec amb peres com a plat imprescindible del dia de les Santes. L'ànec? I amb peres? Em sembla que els de fora muralles aquell dia no estem per la volateria, ni pels confits a les cassoles i ens decantem per menús més frescos i airejats. Jo, almenys, i provinc d'una família que seguia totes les tradicions, també les culinàries, no he estat mai servit amb ànec el dia més calorós de tot l'any. Ni se n'ha parlat.

En Manel Salicrú em feia observar l'altre dia que en aquest Mataró al qual ens referim hi ha, parlant en general, dues grans i molt diferenciades «escoles» de pastisseria; la representada per can Miracle, que just ha tancat les seves portes aquest mes de gener, i la de ca l'Oms. Observem que can Miracle es troba en la ciutat antiga, a l'ombra de Santa Maria, i ca l'Oms, ni que sigui per poc, a la «moderna», a l'empara de Santa Anna. És igual la pasta fullada de l'una i de l'altra? Són iguals les seves concepcions de la mona? En absolut. Mentre a can Miracle han seguit formularis d'anys antiquíssims que cap client perdonaria que fossin canviats, a ca l'Oms assagen innovacions. Amb seny, pensant que es troben en una zona de transició urbana i gustativa, però les assagen. A can Miracle elaboraven, per Quaresma i Setmana Santa, el menjar blanc, que és un dolç d'ametlles que quan te'l poses a la boca et trasllada al convent de les Caputxines quan tenia més demografia i a les èpoques que són objecte d'estudi en aquests *Fulls* i en els treballs que opten al Premi Iluro. Em deia en Salicrú que un dia dedicaran uns *Fulls* a les pastisseries de Mataró i com cada una de les que no hem dit giren al voltant d'aquestes dues. Llavors serà el moment d'insistir-hi.

Passa igual amb les vinateries. La que em correspon, fins i tot per raons familiars, és can Castellví –abans can Duran–, esglesiola depenent de la catedral de la plaça de Cuba. Si entro a can Castellví i després me'n vaig al sector de la plaça Gran i Santa Maria i ho faig a can Montserrat –com abans a can Domingo, ara tancat–, ja noto només per les graduacions olfactives que sóc en dos mons diferents. A can Montserrat hi ha més vi de missa i de suca-mulla, a granel i a petricons, i sembla que si busquéssim bé encara trobaríem una remesa de xampany dolç. A can Castellví s'imposen amb més força l'ampolla, l'etiqueta, el tap i l'olor de vi sec.

Sigui com sigui, la plaça Gran i la de Cuba, com tots els mercats de Mataró, creuen en una única veritat superior i incontestable, i aquesta veritat és el producte excel·lent que marca les estacions de l'any. A la primavera, les faves i els pèsols que neixen i creixen amb el sol primer del Maresme. I després pebrots, i espinacs, i bledes, i carxofes, i mongetes tendres i mongetes del ganxet, i rovellons i escaroles, demanin. Sí, però aquests rovellons són de Romania, sí però aquestes maduixes són d'Huelva... Sí, sí. Però marquen el temps, el litúrgic i el pagà, i tot plegat és una meravella per als ulls, per a l'olfacte, per al tacte, per al gust, i més sentits tinguéssim, que en tenim. I aquí la bacallanera que esqueixa, i aquí el carnisser que talla, i aquí la gallinaire dels capons excelsos de Nadal, i aquí el xarcuter que escolta la ràdio mentre fa botifarres... Diuen que per conèixer una ciutat s'han de visitar els seus mercats.

S'entén que és per saber com s'alimenten els seus habitants. No sé si l'observació és gaire fiable perquè els mercats no ens diuen com es combinen a cada casa els productes que venen, no ens diuen si l'ànec es barreja amb les peres per les Santes o l'ànec i les peres van cadascun pel seu cantó, però ens donen pistes.

I voldria acabar amb uns records molt personals. A prop de casa, al tram de Camí ral conegut amb el nom de carrer de la Mercè, hi havia una lleteria on unes senyores elaboraven uns iogurts de manera artesanal com jo no n'he tastat d'altres mai més. Només n'he tingut aproximacions en alguns països de l'Europa central. Parlo, és clar, de quan no hi havia tantes sancions sanitàries. En aquella època, perquè les neveres no tenien tantes prestacions, la meva mare anava gairebé cada dia a plaça de bon matí. Jo l'atrapava els dissabtes, que feia festa de col·legi. Ella entrava a casa duent un api esplendorós que treia les fulles del cistell al moment que jo sucava una ensaïmada al iogurt. Des de llavors, cada cop que sento l'olor d'un api retorno a aquells matins irrecuperables. S'ha de dir que quan menjo o ensumo un iogurt manufacturat no retorno enlloc.

I encara un altra cosa. Al carrer de Montserrat, també molt a prop de casa, hi havia una fleca –una fleca digna d'aquest nom, un lloc on s'hi feia pa– on algun cop recordo que a casa hi havien portat a coure uns moniatos o una plata de canelons per falta de forns domèstics adequats. Això pot semblar gairebé prehistòric a segons qui, però és que la plaça de Cuba i els seus entorns podien ser molt moderns però encara conservaven alguna romanalla de quan Lucius Marcius i Juliana i Semproniana menjaven figues amb pa.

Manuel Cuyàs i Gibert
Periodista

DOCUMENTACIÓ

EL FARCIT O «RELLENO» DE FESTA MAJOR

El farcit o «relleno» (nom amb què es coneix aquesta tradició gastronòmica), ha estat molt popular, i encara ho és en algunes localitats, de les comarques del Maresme i del Baix i Alt Empordà.

És una menja de tradició familiar i hi ha tantes petites variants en la recepta com famílies que la cuinen.

És un plat de festa, que només es cuina en moments especials, sobretot lligat a les celebracions de les festes majors d'estiu i de tardor.

Generalment es farceixen pomes o peres de varietats dures que aguantin una cocció llarga ja que és un plat confitat, cuinat durant dos o tres dies, combina dolç i salat, es pot menjar calent o fred, com a segon plat o com a postres.

Aquí a Mataró, igual que a Alella, és tradicional el «relleno de peres», de les anomenades «del Bon Cristià»; a Mataró per a la diada de les Santes i a Alella el dia 1 d'agost, diada de Sant Feliu. També n'he trobat una recepta que antigament es cuinava a Canyamars.

A Arenys de Munt i Teià són tradicionals les «pomes de relleno», plat elaborat amb les varietats «Camosa» i/o «Pomes del Ciri» que es guisen per al dia 11 de novembre, festivitat de Sant Martí. També es fan pomes i, aquesta vegada farcides amb carn de xai, a Sant Andreu de Llavaneres, el dia 30 de novembre.

A l'Empordà trobem pomes farcides amb botifarra dolça a Vilafant (Alt Empordà), el dia 15 de setembre per la festivitat de Sant Cebrià.

Antigament també hi havia la tradició de farcir peres de la varietat «Cuixa de Dona» a Ripoll.

Moltes de les varietats de fruites que s'utilitzen per a aquests plats s'estan perdent i costen força de trobar. Són varietats més aptes per a coure que per a menjar crues, ja que són denses i dures i cal collir-les quan encara verdegen, perquè puguin aguantar una cocció lenta i llarga, repartida en sessions de dues o tres hores durant dos o tres dies.

A Mataró la tradició ve de lluny (la meva àvia ja les cuinava i també la meva mare) però s'ha anat perdent, probablement per la laboriositat del plat i la dificultat per trobar les peres adequades. Actualment hi ha poques famílies que encara les cuinin.

Al Maresme hi ha, però, algunes iniciatives encaminades a preservar-ne la tradició. A Arenys de Munt, a Teià i a Alella s'imparteixen cursos per aprendre a elaborar el farcit. I a Alella, durant la Festa Major, cada any es convoca un «Concurs de Peres Farcides».

L'any 1991, en Josep Sabatés, conegut com a «Pep Salsetes», va publicar el llibre «La cuina de les quatre estacions» on, entre d'altres receptes tradicionals, apareixen menges de Festa Major i concretament la recepta de la meva mare, la senyora Montserrat Bartra i Soler, de les «peres de les Santes», peres «del Bon Cristià» farcides de carn.

Aquest plat, jo encara el cuino tal com ho feia la meva mare, farcint les peres del Bon Cristià amb carn rostida de porc, ben picada i esmicolada, i coent les peres ben suaument al llarg de dos o tres dies. Han de coure a foc molt baix, cobertes d'aigua, amanides amb un polsí de sal, diverses cullerades de sucre, una carrotxa de llimona i una branca de canyella, durant unes set hores en total. Quan ja la cocció està força avançada, cal afegir-hi una generosa picada d'ametlles. La cocció és acabada quan el suc ha espesseït i la carn de les peres ha pres un to rosat.

Hi ha, però, tal com he esmentat al començament, moltes variants en les receptes de les menges de «relleno», tantes potser com persones que les cuinen, varietats en el tipus de carn i secrets personals de cadascú. No és rar trobar qui hi afegeix xocolata o també melindro, per a fer més esponjós el farcit.

Mercè Montserrat i Bartra

LES PERES DE LES SANTES

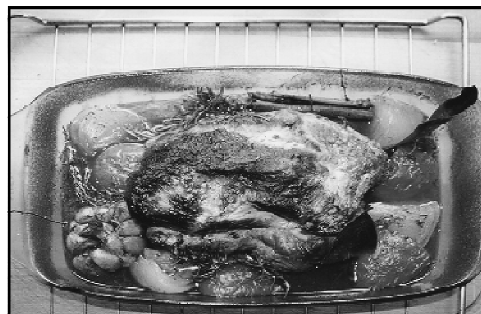
Peres del Bon Cristià farcides de carn

PASSOS A FER

1. Rostim la carn per al farciment
2. Trinxem la carn
3. Buidem el cor de les peres
4. Farcim les peres i les fregim
5. Cocció de les peres
6. Del xup-xup a la picada d'ametlles
7. Bon profit!

1. Rostim la carn per al farciment

S'agafa una peça de cap de «llomillo» de porc, es gratina pels dos costats per segellar-ne els porus i es rosteix al forn posant-hi ceba, alls, tomàquet, llorer, herbes, sal i espècies, un got de vi i uns quants cullerots d’aigua.



La carn rostida

2. Trinxem la carn

Trossegem la carn i l'anem trinxant amb la picadora juntament amb els alls, la ceba i el tomàquet.

Reservem el suc sobrant del rostit

3. Buidar el cor de les peres

Necessitem peres de les anomenades del Bon Cristià. Cal que siguin grans i verdes perquè puguin aguantar una cocció llarga. Primer les rentarem i eixugarem bé i després amb l'ajuda de l'estri específic buidarem el cor procurant no travessar tota la pera, ajudant-nos, per fer la torsió, del mànec d'una cullereta.



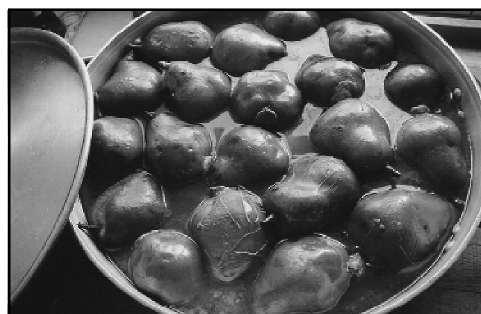
Extracció del cor de la pera

4. Farcir les peres i fregir-les

Fem un xurret amb la carn i l'anem embotint dins el forat del cor. Tot seguit enfarinem la part baixa de les peres i les posem a fregir primer per la part enfarinada –perquè s’hi formi com un tap– i després les anem girant per tal que es daurin de tots costats. Quan estiguin dauradetes les anem col·locant ben posades a la cassola.

5. Cocció de les peres

Un cop ja tenim la cassola ben plena de peres, hi anirem afegint unes branquetes de canyella, la carrotxa d'una llimona, un polsim de sal, tres o quatre cullerades ben plenes de sucre, una mica de l'oli sobrer de fregir i unes cullerades del suc del rostit que havíem reservat. Les cobrirem d'aigua i tapant la cassola farem una cocció a foc molt suau.



Foc lent

6. Del xup-xup a la picada d’ametlles

Durant un parell de dies fem diverses coccions a les peres i les anem deixant reposar. Veurem que mica en mica va espessint el suc. Quan ja estigui força avançada la cocció i el suc una mica espès, hi afegirem una generosa picada d'ametlles i seguirem la cocció a foc ben suau. Si cal hi afegirem una mica d'aigua i sacsejarem amb molt de compte les peres, vigilant que no s'agafin. Les peres estaran a punt, després d'unes 5 o 6 hores de cocció total, quan el suc sigui espès i lligat i la carn de les peres agafi un to lleugerament rosat.

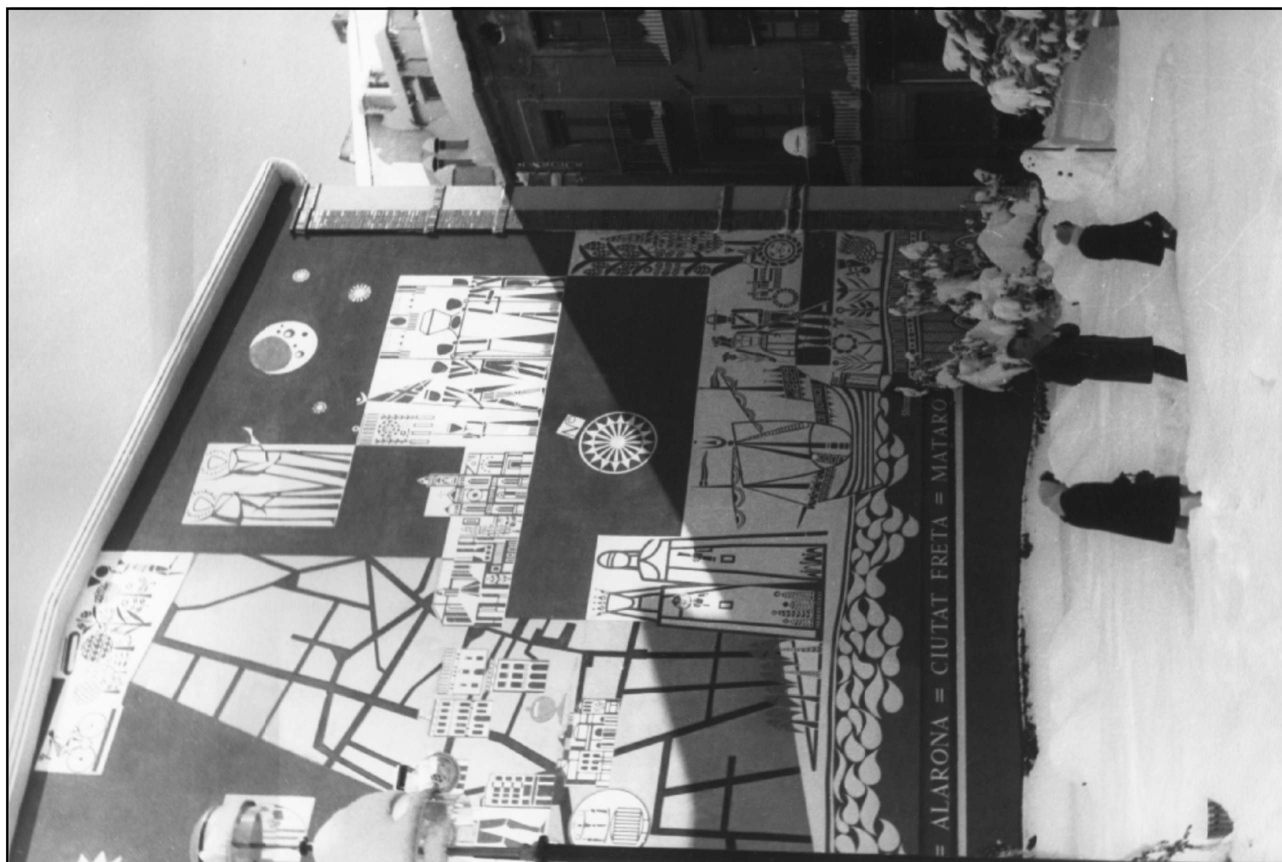


A punt per servir

7. Bon profit!

Un cop cuites i al punt podem menjar-nos les peres en qualsevol moment, fredes o calentes. De fet, les peres farcides són, igual que les altres menges «de relleno», una menja de festa major. Són el combustible idoni per carregar les piles i tornar a sortir al carrer entre acte i acte. Gaudiu-ne i no deixeu de tastar-les fredes de la nevera; són delicioses!

DOCUMENTACIÓ FOTOGRÀFICA



LA NEVADA DEL 62. La plaça dels Ninots. Col·lecció Albert Mayol. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. Edifici de Caixa Laietana. Col·lecció Albert Mayol. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. La plaça de Santa Anna. Col·lecció Albert Mayol. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. El Teatre Monumental. Col·lecció Albert Mayol. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. La plaça Gran. Col·lecció Albert Mayol. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. La ronda d'Alfons X, al fons les Caputxines. Col·lecció Albert Mayol. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. Plaça d'Espanya. Rda. d'Alfons X, el Savi. Col·lecció Albert Mayol. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. Esquiant al Passeig de Cabanellas. Col·lecció Albert Mayol. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. Visió de Mataró, des del Cementiri. Fotografia Josep Graupera. MASMM Arxiu d'Imatges.



LA NEVADA DEL 62. Avinguda d'Amèrica. El *Desvio*. Fotografia Miquel Sala i Girbal. MASMM Arxiu d'Imatges.



MUSEU ARXIU DE SANTA MARIA
Centre d'Estudis Locals de Mataró

Col·labora:



Ajuntament de Mataró
Institut Municipal d'Acció Cultural

Amb el suport de:



INSTITUT RAMON MUNTANER
Fundació privada dels Centres d'Estudis de Parla Catalana